

# CookSafe

Food Safety Assurance System

কুক্‌সেইফ

খাদ্য নিরাপত্তা নিশ্চয়তাবিধান পদ্ধতি (Bengali)



FOOD  
STANDARDS  
AGENCY

SCOTLAND  
Buidheann  
Inbhe-Bidhe  
an Alba

# প্রাক্কথা

খাদ্য দৈনন্দিন জীবনের একটা অবিচ্ছেদ্য অংশ এবং যে খাদ্য আপনি পরিবেশন করছেন তা যেন খাওয়ার জন্য নিরাপদ হয় তা নিশ্চিত করার জন্য তার প্রস্তুতি ও ব্যবস্থাপনা গুরুত্বপূর্ণ। খাদ্য-সম্পর্কিত যে সব ঘটনার বহুল প্রচার হয়েছে, যেমন স্যালমোনেলা (*Salmonella*) এবং ই.কোলাই (*E.coli* O157) রোগজীবাণুকে জড়িত করে, সেগুলি খাদ্য নিরাপত্তা-সংক্রান্ত বিভিন্ন বিষয়ে সচেতনতা সাধারণভাবে বৃদ্ধি করেছে।

1 জানুয়ারী 2006 তারিখে, খাদ্য নিরাপত্তা-সংক্রান্ত আইনকানুনে ইয়োরোপীয়ান অঞ্চলে যেসব পরিবর্তন করা হয়েছে তাদের নির্দেশ অনুযায়ী সমস্ত খাদ্য ব্যবসায়কে, খাদ্য সরবরাহকারীসহ, 'হাজার্ড অ্যানালাইসিস্ অ্যান্ড ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্ট' (Hazard Analysis and Critical Control Point - HACCP)-এর নীতিমালার ভিত্তিতে সংগঠিত খাদ্য নিরাপত্তা ব্যবস্থাপনা পদ্ধতিসমূহ তাদের ব্যবসায় প্রয়োগ করতে হবে।

এট করার জন্য আরো ভালোভাবে প্রস্তুত হওয়ায় খাদ্য ব্যবসায়গুলিকে সাহায্য করার উদ্দেশ্যে, এজেন্সীর লক্ষ্য হলো বিভিন্ন ধরনের খাদ্য ব্যবসায়ের উপযোগী নানা ধরনের নির্দেশিকা ও উপকরণ রচনা করা। এগুলি 2005 সালের মধ্যে সংশ্লিষ্ট লোকজনের হাতে আসার কথা। এর প্রস্তুতিপর্বে, স্কটিশ ফুড এনফোর্সমেন্ট লিয়াজঁ কমিটি (Scottish Food Enforcement Liaison Committee - SFELC)-এর HACCP ওয়ার্কিং গ্রুপ-কে ফুড স্ট্যান্ডার্ডস্ এজেন্সী স্কটল্যান্ড নির্দেশ দেয় খাদ্য সরবরাহকারীদের জন্য একটা গাইড্যান্স ম্যানুয়াল বা নির্দেশপুস্তিকা রচনা করতে।

যে নির্দেশপুস্তিকা রচনা করা হয় তার নাম হলো কুকসেইফ (CookSafe)। এটার রচনা প্রক্রিয়ায় খাদ্য শিল্পের (ছোট ব্যবসায়গুলিসহ), স্থানীয় কর্তৃপক্ষগুলির এবং স্কটিশ ফুড অ্যান্ডভাইজরী কমিটি'র বিশেষ দক্ষতা ও অভিজ্ঞতার সাহায্য নেওয়া হয়েছে। এই কাজ সম্পন্ন করায় SFELC এবং, বিশেষভাবে, স্কটিশ HACCP ওয়ার্কিং গ্রুপ, যে আন্তরিক প্রচেষ্টা, সময়, বিশেষজ্ঞ দক্ষতা ও সহায়তা প্রদান করেছে, তাদের জন্য এজেন্সী তার কৃতজ্ঞতা প্রকাশ করতে চায়।

আপনি যদি এমন কোন পরামর্শ দিতে চান যা আপনার মতে কুকসেইফ-এর বিষয়বস্তুকে আরো সমৃদ্ধ করবে, অনুগ্রহ করে' আপনার স্থানীয় কর্তৃপক্ষের এনফোর্সমেন্ট অফিসার বা বলবৎকরণ কর্মকর্তার মাধ্যমে তা করবেন।

আমার বিশ্বাস যে এইসব পৃষ্ঠায় যে পরামর্শ দেওয়া হয়েছে, সেগুলি খাদ্য সরবরাহ ব্যবসায়গুলিকে খাদ্য নিরাপত্তাবিধান প্রক্রিয়া নিয়ন্ত্রণ করতে ইয়োরোপীয়ান আইন প্রণয়নের দরুণ যেসব পরিবর্তন আসবে তাদের সঙ্গে সামঞ্জস্যপূর্ণভাবে তাদের বর্তমান ভালো কাজের মানকে তারা আরো বাড়াতে পারবে। আমার দৃঢ় বিশ্বাস যে খাদ্য নিরাপত্তাবিধানের মান বৃদ্ধি করা এবং ভোক্তাদের সুরক্ষা নিশ্চিত করার মতো অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ বিষয়টির বাস্তবায়নে প্রতিশ্রুতিবদ্ধ আমাদের সকলের কাছেই কুকসেইফ একটি মূল্যবান উপকরণ বলে প্রমাণিত হবে।



ডঃ জর্জ এম প্যাটারসন

Dr George M Paterson

ডাইরেক্টর, ফুড স্ট্যান্ডার্ডস্ এজেন্সী স্কটল্যান্ড

অগাস্ট 2004

# স্কটিশ HACCP ওয়ার্কিং গ্রুপ

## চেয়ারম্যান

উইলিয়াম হ্যামিলটন . . . . . গ্ল্যাসগো সিটি কাউন্সিল

## সদস্যবৃন্দ

- ক্যাথারিন ব্র্যাডী . . . . . খাদ্য ও পানীয়  
পরামর্শদাতা/রেস্টোরাণ্ট পরিচালক
- গার্ডন ডয়েগ . . . . . অ্যাবারডীনশায়ার কাউন্সিল
- লেসলী ফিশার . . . . . স্টার্লিং কাউন্সিল
- কলিন হুস্টন . . . . . ফুড স্ট্যান্ডার্ডস্ এজেঙ্গী সদর দফতর
- জিলিয়ান জনস্টন . . . . . পার্থ ও কিনরস্ কাউন্সিল
- ম্যারী ক্রাউট . . . . . সেক্রেটারিয়েট, ফুড স্ট্যান্ডার্ডস্  
এজেঙ্গী, স্কটল্যান্ড
- হেলেন ল্যাং . . . . . গ্ল্যাসগো সিটি কাউন্সিল
- রস্ ম্যাকডনাল্ড . . . . . স্কটিশ ফুড অ্যাডভাইজরী  
কমিটি
- য্যানিস ওয়েন . . . . . গ্রেগস্ অভ স্কটল্যান্ড
- চার্লস্ পেনম্যান . . . . . ফুড স্ট্যান্ডার্ডস্ এজেঙ্গী স্কটল্যান্ড (নর্থ  
লানার্কশায়ার কাউন্সিল থেকে মনোনীত)
- প্যালিন উইলকিনসন . . . . . ফুড স্ট্যান্ডার্ডস্ এজেঙ্গী স্কটল্যান্ড
- স্টীফেন উইলিয়ামসন . . . . . দ্য সিটি অভ এডিনবারা কাউন্সিল

স্কটিশ ওয়ার্কিং গ্রুপ আনন্দের সঙ্গে নিম্নোক্ত ব্যক্তিদের সহায়তা ও  
অবদানকে স্বীকৃতি জানাচ্ছে :

## কলসুম আখতার

- অ্যান্ডী চুং . . . . . অ্যাম্বার রীজেন্ট রেস্টোরাণ্ট,  
গ্ল্যাসগো
- অ্যান্ডী চুং . . . . . ইয়েন ওরিয়েন্টাল অ্যান্ড টেপানীয়াকি  
রেস্টোরাণ্ট, গ্ল্যাসগো
- সুখবীর ধিলন . . . . . অশোকা শ্যাকস্ লিমিটেড
- ক্রিস্টিন ফ্রেজার . . . . . ডান্ডী কলেজ
- শাজিয়া ইমাম . . . . . ডান্ডী সিটি ট্রান্সলেশন সার্ভিস্
- ডঃ রোমান্ড ওয়ং . . . . . ইউনিভার্সিটি অভ স্ট্রাথক্লাইড
- হ্যাম্পটন অ্যাসোসিয়েটস্ ডিজাইন অ্যান্ড মার্কেটিং  
কনসালট্যান্টস্, অ্যাবারডীন

# ব্যবস্থাপনা পরিকল্পনা

নিচের সেকশন বা অংশগুলি অনুসারে কাজ করার পর, তাদের প্রতিটা পূরণ করুন এবং স্বাক্ষর করুন। কোথায় কি কি করতে হবে তার বিস্তারিত নির্দেশ প্রতি অংশে পাওয়া যাবে।

<b>1. ভূমিকা</b>	<b>ভূমিকা</b> পড়া হয়েছে
এই ম্যানুয়াল বা নির্দেশপুস্তিকায় ব্যবহৃত বিভিন্ন HACCP (এইচএসিসিপি) বাক্ভঙ্গীর ব্যাখ্যা দেওয়া হয়েছে।	তারিখ _____ স্বাক্ষর _____
<b>2. ফ্লো ডায়াগ্রাম</b>	<b>ফ্লো ডায়াগ্রাম</b> সম্পূর্ণ
আপনার নিজস্ব ফ্লো ডায়াগ্রাম (Flow Diagram) রচনা করার জন্য নির্দেশ ও একটা নমুনা সরবরাহ করে।	তারিখ _____ স্বাক্ষর _____
<b>3. HACCP চার্ট বা হুক</b>	<b>HACCP হুক</b> চিহ্নিত
প্রতি প্রক্রিয়া ধাপে কি ভুল হতে পারে এবং সেই ব্যাপারে আপনার কি করা উচিত তা আপনাকে দেখায়। আপনার ব্যবসায়ের পরিপ্রেক্ষিতে বিচার করে' দেখার জন্য আপনাকে নির্দেশ ও দৃষ্টান্ত সরবরাহ করা হয়ে থাকে।	তারিখ _____ স্বাক্ষর _____
<b>4. হাউজ রুলস্ বা ব্যবসায়ের নিজস্ব নিয়মকানুন</b>	<b>সমস্ত হাউজ রুলস্</b> লিখিত
আপনার দৈনন্দিন কাজকর্মের ক্ষেত্রে নিরাপত্তাবিধানের জন্য আপনার নিজস্ব হাউজ রুলস্ লেখায় আপনাকে সাহায্য করার উপযোগী নির্দেশ ও নমুনা এর মধ্যে দেওয়া রয়েছে।	তারিখ _____ স্বাক্ষর _____
<b>5. রেকর্ডস্ বা লিখিত বিবরণ</b>	<b>রেকর্ডস্</b> নির্বাচিত ও ব্যবহৃত
অন্যান্য সমস্ত অংশের সঙ্গে যুক্ত হওয়ায় প্রক্রিয়ায় আপনার ব্যবহারের জন্য কিছু নির্দেশ ও নমুনা দেওয়া রয়েছে।	তারিখ _____ স্বাক্ষর _____

# কুক্‌সেইফ

খাদ্য নিরাপত্তা নিশ্চয়তাবিধান পদ্ধতি (Bengali)

## 1. ভূমিকা

এই ম্যানুয়াল-এ ব্যবহৃত বিভিন্ন HACCP (এইচএসিসিপি) বাক্‌ভঙ্গীর ব্যাখ্যা দেওয়া হয়েছে।

**HACCP (এইচএসিসিপি)-ভিত্তিক পদ্ধতি বুঝবার ও তার বাস্তবায়ন করায় কেটারিং বিজনেস বা খাদ্য সরবরাহ ব্যবসায়িক সहाয়তা করার লক্ষ্যে 'কুকসেইফ' ('CookSafe') প্রণীত হয়েছে। এই ম্যানুয়াল বা নির্দেশপত্রিকাটি পড়ে এবং তার নির্দেশাবলী অনুসরণ করে আপনি আপনার প্রয়োজনের উপযোগী HACCP-ভিত্তিক কর্মধারা গড়ে তুলতে পারবেন।**

**HACCP (এইচএসিসিপি) কি? HACCP অক্ষরগুলি বোঝায় “হাজার্ড অ্যানালাইসিস অ্যান্ড ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্ট”।**

খাদ্য শিল্পের সঙ্গে যুক্ত সকলেই খাদ্য পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন রাখার ভালো অভ্যাসের প্রয়োজনীয়তা এবং নিরাপদ, পরিচ্ছন্ন পরিবেশে খাদ্য নিয়ে কাজ করার গুরুত্ব সম্পর্কে জানেন।

এইচএসিসিপি একটি ব্যাপকভাবে গ্রহণযোগ্য খাদ্যের নিরাপত্তা নিশ্চিত করার পদ্ধতি, যা বিভিন্ন আকারের ও ধরনের খাদ্য ব্যবসায় সহজে খাপ খাইয়ে নেওয়া যায়। এইচএসিসিপির প্রধান লক্ষ্য হলো, খাদ্য নিয়ে কাজ করার ঝুঁকিপূর্ণ দিকগুলির প্রতি নজর দেওয়া এবং যাতে সমস্যার সৃষ্টি না হয় তা নিশ্চিত করার জন্য ব্যবস্থা নেওয়া।

### এই ম্যানুয়াল কিভাবে আপনাকে সাহায্য করতে পারে

‘কুকসেইফ’ নিম্নোক্ত 5 অংশে বিভক্ত :

- 1. ভূমিকা অংশ** - এই ম্যানুয়ালে ব্যবহৃত এইচএসিসিপি টার্ম বা বিধিগুলির ব্যাখ্যা এখানে রয়েছে।
- 2. ফ্লো ডায়াগ্রাম অংশ** - আপনার নিজস্ব ফ্লো ডায়াগ্রাম অঙ্কনের জন্য নির্দেশ ও নমুনা এটাতে রয়েছে।
- 3. HACCP (এইচএসিসিপি) চার্ট বা ছক অংশ** - প্রতিটি প্রক্রিয়ার ধাপে কি ভুল হতে পারে এবং সেক্ষেত্রে আপনি কি করতে পারেন তা দেখানো হয়েছে। আপনার ব্যবসার ক্ষেত্রে প্রযোজ্য বিষয়গুলি বিবেচনার সুবিধার্থে আপনার জন্য নির্দেশ ও দৃষ্টান্ত দেওয়া হয়েছে।
- 4. হাউজ রুলস অংশ** - আপনার দৈনন্দিন কাজকর্মে নিরাপদ কর্মপদ্ধতি গড়ে তোলার জন্য আপনার নিজস্ব হাউজ রুলস, অর্থাৎ আপনার ব্যবসার ক্ষেত্রে প্রযোজ্য নিয়মগুলি তৈরীতে আপনার সাহায্যের জন্য নির্দেশ ও মানদণ্ড রয়েছে।
- 5. রেকর্ড অংশ** - অন্য সব অংশের সাথে যোগাযোগ করার প্রয়োজনে আপনার ব্যবহারের জন্য নির্দেশ ও মানদণ্ড রয়েছে।

এই ম্যানুয়াল-এ এইচএসিসিপি কর্মধারা সম্পর্কিত জরুরী তথ্যাদির পাশাপাশি খাদ্যের নিরাপত্তার সঙ্গে জড়িত অন্যান্য বিষয়েও নির্দেশ দেওয়া হয়েছে। আপনি উপরে বর্ণিত অংশে কাজ করার সময়ে কতটা অগ্রগতি অর্জন করেছেন তা লিখে রাখার জন্যও একটি ‘কর্মপরিকল্পনা’ এতে রয়েছে।

### আপনাকে যা করতে হবে

এই ম্যানুয়াল যেভাবে সাজানো হয়েছে তা অনুসরণ করে কাজ করার পরামর্শ আপনাকে দেওয়া হচ্ছে। তবে, ম্যানুয়াল-এর অংশগুলি একটা আরেকটার সঙ্গে সম্পর্কিত এবং আপনি আপনার পছন্দমতো ক্রমানুসারে কাজ করতে পারেন।

**আপনার অগ্রগতির বিবরণ অ্যাকশন প্ল্যান বা কর্মপরিকল্পনায় লিখে রাখার কথা মনে রাখবেন।**

### এই ম্যানুয়াল-এর কর্মপরিধি

অধিকাংশ কেটারিং বা খাদ্য সরবরাহ ব্যবসায় ব্যবহারের উপযোগী করে' এই ম্যানুয়াল তৈরী করা হয়েছে। আপনার ব্যবসা যেভাবে কাজ করে তার সঙ্গে মানানসইভাবে আপনাকে এটার বিভিন্ন অংশের রদবদল করে' নিতে হবে। কিভাবে তা করতে হবে তার নির্দেশ প্রতি অংশে দেওয়া হয়েছে।

আপনি যদি দেখেন যে আপনাকে অতিরিক্ত প্রক্রিয়া ধাপ ব্যবহার করতে হচ্ছে অথবা আপনার আলাদা কোন লিখিত বিবরণ দরকার হয়, এই ম্যানুয়ালকে সহজেই আপনার ব্যবহৃত পদ্ধতি কিংবা আপনার বিশেষ ধরনের ব্যবসায় ব্যবহারের জন্য আপনার নিজস্ব নকশার উপযোগী করে' তোলা যাবে। 'কুক্‌সেইফ' আপনার বর্তমান ভালো কাজের রীতির, অর্থাৎ, আপনার দৈনন্দিন কাজকর্মের অংশ হিসাবে ইতিমধ্যেই আপনি যেসব নিরাপদ কর্মপদ্ধতি অনুসরণ করছেন, তাদের ভিত্তিতে কাজে লাগানোর উপযোগী।

এই ম্যানুয়াল রচনা করার সময়ে পাওয়া সবচেয়ে ভালো তথ্যের ভিত্তিতে তা করা হয়েছে। উপযুক্ত সময় অস্ত্র এটার পরিমার্জনা করা এবং এর মধ্যে নতুন তথ্য যোগ করা হবে।

আপনার কপিতে দেওয়া তথ্য আপনার ব্যবসায়ের ভিতরে পরিচালিত সমস্ত কাজকর্মে প্রতিফলিত হওয়া উচিত। বিশেষতঃ, আপনার হাউজ রুলস্‌ এমন ভঙ্গীতে লেখা থাকা উচিত যে সেগুলি আপনার যে কর্মীরা খাদ্য নাড়াচাড়া করে তাদের সকলেই যেন বুঝতে পারে।

### আইনগত দায়িত্বসমূহ

এই ম্যানুয়াল-এ কেবল সাধারণ তথ্য দেওয়া হয়েছে এবং এই নির্দেশিকার ভিত্তি হলো ফুড স্ট্যান্ডার্ড এজেন্সী বর্তমানে প্রয়োগযোগ্য আইনের যে অর্থ করে তা, তবে আইনের সুনির্দিষ্ট বাখ্যা দেওয়ার দায়িত্ব আদালতগুলির। এই নির্দেশিকা প্রাসঙ্গিক আইনের লিখিত বিবরণের বিকল্প নয়, যে আইন প্রযোজ্য হয়ে চলেবে এবং সেই আইনকে মেনে চলার দায়িত্ব খাদ্য ব্যবসায়ের মালিকদের উপরেই বর্তাবে।

এই ম্যানুয়াল-এ দেওয়া নির্দেশিকা এবং প্রাসঙ্গিক আইনের মধ্যে আপাতভাবে কোন বিরোধ দেখা দিলে, আপনার উচিত হবে আপনার নিজস্ব পরিস্থিতির প্রেক্ষিতে এই ম্যানুয়াল-এর নির্দেশগুলি প্রয়োগের ব্যাপারে আপনার নিজস্ব আইনগত পরামর্শ পাওয়ার চেষ্টা করা।

## এইচএসিসিপি'র ব্যাখ্যা

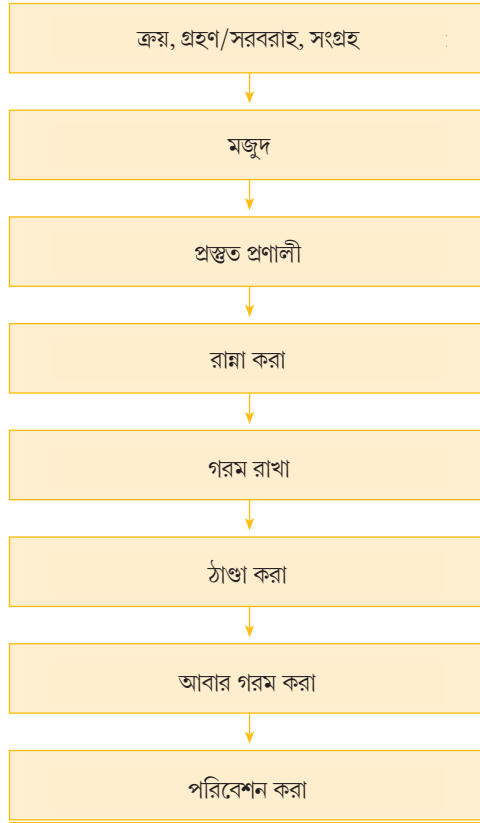
এই ম্যানুয়াল-এ এমন কিছু বাক্‌ভঙ্গী বা পরিভাষা ব্যবহার করা হয়েছে যেগুলি হয়তো আপনার পরিচিত নয়। এগুলির ব্যাখ্যা নিচে দেওয়া হয়েছে :

## বিভিন্ন প্রক্রিয়া ধাপ

HACCP-ভিত্তিক পদ্ধতিগুলি বুঝবার জন্য, আপনার উচিত আপনার খাদ্য সরবরাহ ব্যবসাকে পর পর সাজানো কয়েকটা প্রক্রিয়া ধাপ হিসাবে বিবেচনা করা।

প্রথম ধাপ হলো খাদ্য কেনা - এবং সবচেয়ে শেষ ধাপ হলো আপনার খরিদারদের কাছে খাদ্য বিক্রী করা।

নিচের সরলীকৃত ছকে যে প্রক্রিয়া ধাপগুলি দেখানো হয়েছে সেগুলির সঙ্গে একটা আদর্শ খাদ্য সরবরাহ ব্যবসায়ের সম্পর্ক থাকতে পারে



এটা একটা সরলীকৃত ছক এবং বিভিন্ন প্রক্রিয়া ধাপ আপনার নিজের ব্যবসায়ে যে ক্রম অনুসারে ঘটে ঠিক সেইভাবে তাদের সবগুলি হয়তো এই ছকে দেখা যাবে না।



আপনার নিজস্ব ফ্লো ডায়াগ্রাম আঁকার জন্য 'কুক্‌সেইফ' আপনাকে একটা টেম্পলেইট বা মানদণ্ড দিয়েছে।  
(এই ম্যানুয়াল-এর **ফ্লো ডায়াগ্রাম** অংশ দেখুন)



## বিভিন্ন ঝুঁকি

একটা “ঝুঁকি” (“Hazard”) হলো এমন যা কিছু যেটার কারণে আপনার পরিবেশন করা খাবার খাওয়ার ফলে আপনার খরিদারদের ক্ষতি হতে পারে।

খাদ্য নিরাপত্তা নিশ্চিত করার একটা HACCP-ভিত্তিক শর্ত হলো যে আপনার খাদ্য সরবরাহ ব্যবসায়ের প্রত্যেক প্রক্রিয়া ধাপে সমস্ত ঝুঁকি আপনাকে চিহ্নিত করতে হবে, এটাকে বলা হয় “ঝুঁকি বিশ্লেষণ”। এই পর্যায়েই আপনাকে চিন্তা করে’ দেখতে হবে আপনার ব্যবসায়ের কোথায় কি ভুলত্রুটি হতে পারে এবং এমন কিছু পদ্ধতি নির্ধারণ করতে হবে যেগুলি এইসব ঝুঁকি প্রতিরোধ বা নিয়ন্ত্রণ করতে পারবে।

তিন ধরনের ঝুঁকি আছে :

- মাইক্রোবায়োলজিক্যাল
- রাসায়নিক
- শারীরিক

**মাইক্রোবায়োলজিক্যাল ঝুঁকিগুলির** মধ্যে আছে খাদ্য বিষাক্ত করতে পারে এমন কিছু ব্যাক্টেরিয়া বা রোগজীবাণু, যেমন স্যালমোনেলা (*Salmonella*), ই.কোলাই (*E.coli*) এবং ব্যাসিলাস্ সেরেয়াস্ (*Bacillus Cereus*) যেগুলি ঝুঁকিপূর্ণ কারণ তারা :

- ঠিকমতো রান্না করা না হলে **বেঁচে থাকতে পারে**, যদি ইতিমধ্যেই খাদ্যের মধ্যে তাদের অস্তিত্ব থাকে, উদাহরণস্বরূপ, মুরগির মধ্যে স্যালমোনেলা
- সঠিক পরিস্থিতি সৃষ্টি হলে, খাদ্যের মধ্যে ক্ষতিজনক স্তরে **বৃদ্ধি পেতে পারে**, উদাহরণস্বরূপ, খাদ্য মজুদ রাখার, নাড়াচাড়া করার বা গরম জিনিষ ধরার সময়ে তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা খারাপ
- মাংস, হাঁস-মুরগি এবং না খোয়া সব্জির মতো কাঁচা খাদ্য থেকে রান্না করা/খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাদ্যে হয় সরাসরি নয়তো কর্মীদের হাত, কাজের জায়গা এবং সরঞ্জামের মাধ্যমে **ছড়িয়ে পড়তে পারে** - এটাকে বলা হয় “ক্রস্ কন্টামিনেশন” বা “পারস্পরিক দূষণ”

অন্যান্য কিছু মাইক্রোবায়োলজিক্যাল ঝুঁকি, যেমন কয়ক ধরনের ব্যাক্টেরিয়া, ইস্ট এবং ছত্রাকের সংস্পর্শেও, খাদ্য নষ্ট হয়ে যেতে পারে।

**রাসায়নিক ঝুঁকির** অস্তিত্ব কয়েক ধরনের খাদ্যের মধ্যে কোন ধরনের জীবাণুনাশক বা পোকামাকড় মারার পদার্থের আকারে ইতিমধ্যেই থাকতে পারে। অনুপযুক্ত মজুদ ব্যবস্থা এবং ঘরবাড়িতে রাখা সাফাই করার রাসায়নিক পদার্থ এবং হাঁদুর মারার ওষুধ ইত্যাদি জিনিষের ভুল ব্যবহারের দরুনও রাসায়নিক ঝুঁকি সৃষ্টি হতে পারে।

**শারীরিক ঝুঁকির** মধ্যে আছে কাঁচ, প্লাস্টিক, কাঠ, ধাতব পদার্থ, চুল ইত্যাদি জিনিষের এবং পোকামাকড়ের সংস্পর্শে সৃষ্টি হওয়া দূষণ।



আপনার ব্যবসায়ের প্রতি ধাপে যেসব ঝুঁকির সম্ভাবনা সবচেয়ে বেশী ‘কুকসেইফ’ সেগুলি চিহ্নিত করে’ দেয়। (এই ম্যানুয়াল-এর **HACCP চার্টস্** অংশ দেখুন)

### নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থাদি

আপনার প্রক্রিয়া ধাপগুলি এবং সম্ভাব্য ঝুঁকিগুলি চিহ্নিত করার পর, আপনাকে অবশ্যই এইসব ঝুঁকি প্রতিরোধ বা **নিয়ন্ত্রণ করার** উপায় খুঁজে বার করতে হবে।

যেঁসব পদ্ধতি আপনি নির্ধারণ করবেন সেগুলি যেন সমস্ত রকম ঝুঁকি দূর করতে পারে তা নিশ্চিত করতে হবে - এইসব পদ্ধতিকে বলা হয় ‘কন্ট্রোল মেজারস্’ বা ‘নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থাসমূহ’।

**নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থাগুলি** বহু ধরনের হতে পারে, **দৃষ্টান্তস্বরূপ :**

#### ঝুঁকি

খাদ্যে বিষক্রিয়া সৃষ্টি করতে পারে এমন ক্ষতিকর ব্যাক্টেরিয়া বেঁচে থাকা

কাঁচা খাদ্য থেকে রান্না করা/খাওয়ার-জন্য-তৈরী যেঁসব খাবার খাদ্যে বিষক্রিয়া সৃষ্টি করতে পারে

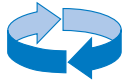
#### নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থা

**‘খুব ভালো করে রান্না করা’**

সতর্কভাবে **‘খাদ্য নাড়াচাড়া করার নিয়ম’** মেনে চলা, যেমন এইসব খাবার সব সময়ে আলাদা রাখা



আপনার ব্যবসায়ের প্রতি যেঁসব নিয়ন্ত্রণব্যবস্থা প্রযোজ্য হওয়ার সম্ভাবনা রয়েছে, ‘কুকসেইফ’ তাদের সম্পর্কে নির্দেশ সরবরাহ করে। (এই ম্যানুয়াল-এর **HACCP চার্টস্** অংশ দেখুন)



তারপর আপনার নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থাদি সম্পর্কে আপনি সিদ্ধান্ত নিতে পারেন এবং ‘হাউজ রুলস্’ অংশে তাদের তালিকা যোগ করতে পারেন। এই ম্যানুয়াল-এর **হাউজ রুলস্** অংশ দেখুন)

### ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্টস্ (CCPs)

খাদ্য নিরাপত্তার প্রতি একটা HACCP-ভিত্তিক ব্যবস্থা গ্রহণ করলে যেঁসব বিষয় খাদ্য নিরাপত্তার জন্য জরুরী তাদের দিকে মনোযোগ দেওয়ায় আপনার সাহায্য হবে।

ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্টস্ (CCPs) হলো আপনার প্রক্রিয়ার সেইসব পর্যায় যেখানে খাদ্যকে খাওয়ার মতো নিরাপদ করে’ তোলার জন্য সমস্ত ঝুঁকি অবশ্যই নিয়ন্ত্রণ করতে হবে।

**ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্টস্ (CCPs)**-এ সমস্ত ঝুঁকির মাত্রা অবশ্যই নিরাপদ স্তরে নামিয়ে আনতে হবে অথবা উপযুক্ত নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থার দ্বারা তাদের দূর করতে হবে।

**একটা ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্ট (CCP) দৃষ্টান্ত : ভাত ঠাণ্ডা করা**

ভাত যদি অত্যন্ত দীর্ঘে ঠাণ্ডা করা হয়, সেটা খাওয়ার ফলে আপনার কাস্টমার বা খরিদদার খাদ্যে বিষক্রিয়ায় আক্রান্ত হত পারে।

এই দৃষ্টান্তে, ‘**ঠাণ্ডা করা**’ একটা ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্ট (CCP)।



একটা আদর্শ খাদ্য সরবরাহ ব্যবসায়ের সব ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্ট (CCPs) সৃষ্টি হওয়ার সম্ভাবনা সবচেয়ে বেশী তাদের প্রতি ‘কুক্‌সেইফ’ আলোকপাত করে। (এই ম্যানুয়াল-এর HACCP চার্টস্ অংশ দেখুন)।

**ক্রিটিক্যাল লিমিটস্**

ক্রিটিক্যাল লিমিটস্ (Critical Limits) হলো সুনির্দিষ্ট কিছু নিরাপত্তা সীমা যেগুলিকে বিভিন্ন ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্ট-এ আপনার নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থাগুলির দ্বারা অবশ্যই কার্যকর করতে হবে।

**ক্রিটিক্যাল লিমিট-এর দৃষ্টান্ত :**

- খাবার যদি চিল্ড বা ঠাণ্ডা করে রাখা হয় এবং আপনি স্থির করে থাকেন যে রেফ্রিজারেটর-এর ভিতরের তাপমাত্রা কখনোই 5°C অতিক্রম করবে না, তাহলে ‘5°C’ হলো ‘ক্রিটিক্যাল লিমিট’
- ক্রস্ কন্টামিনেশন বা পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ করার জন্য আপনার গৃহীত ব্যবস্থাগুলির একটা যদি হয় বিভিন্ন খাবারের জন্য বিভিন্ন রঙের বোর্ড ও ছুরি ব্যবহার করা, তাহলে এই ক্ষেত্রে কর্মীদের জন্য আপনার ‘ক্রিটিক্যাল লিমিট’ হলো : “বিভিন্ন রঙের বোর্ড ও ছুরি সঠিকভাবে ব্যবহার করো”

## নজরদারি

খাদ্য নিরাপত্তার প্রতি একটা HACCP-ভিত্তিক ব্যবস্থা গ্রহণের অন্যতম শর্ত হলো যে বিভিন্ন ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্ট-এ গৃহীত সমস্ত নিরাপত্তামূলক ব্যবস্থার উপরে অবশ্যই নজর রাখতে হবে।

**নজরদারি প্রক্রিয়ার দৃষ্টান্ত : একটা রেফ্রিজারেটর-এর ভিতরের তাপমাত্রা পরীক্ষা করে নিশ্চিত করা যে সেটা তার ক্রিটিক্যাল লিমিট-এর মধ্যেই আছে।**

এই ক্ষেত্রে, নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থা (রোগবীজাণু জন্মানো প্রতিরোধ করার জন্য) হবে তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ। এখানে, ক্রিটিক্যাল লিমিট 5°C তাপমাত্রায় স্থির করা হয়ে থাকতে পারে। এই দৃষ্টান্তে, নজরদারির উদ্দেশ্য হবে পরীক্ষা করে দেখা যে 5°C তাপমাত্রার ক্রিটিক্যাল লিমিট পূরণ করা হয়েছে।

আপনার নিজস্ব নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থাদি এবং বিভিন্ন ক্রিটিক্যাল লিমিট অনুযায়ী নজরদারির পদ্ধতি বিভিন্ন ধরনের হতে পারে।

**দ্রষ্টব্য :** কিছু নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থায় এমন ধরনের ক্রিটিক্যাল লিমিট থাকতে পারে যেগুলি তাপমাত্রা পরিমাপ করার মতো সহজে পরিমাপ করা যায় না।

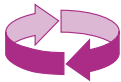
**উদাহরণস্বরূপ,** বিভিন্ন রঙের সরঞ্জামের সঠিক ব্যবহার ক্রস্ কন্টামিনেশন বা পারস্পরিক দূষণের মতো বিভিন্ন ঝুঁকির জন্য নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থা হতে পারে। এই ক্ষেত্রে, সবচেয়ে কার্যকর নজরদারি প্রক্রিয়া হবে : “তদারকীর দায়িত্বপ্রাপ্ত কর্মীরা নিশ্চিত করবে যে তারা সবাই ক্রস্ কন্টামিনেশন প্রিভেনশন হাউজ রুলস্ মেনে চলছে”।



‘কুক্‌সেইফ’ আপনাদের HACCP চার্ট বা ছক সরবরাহ করে যা থেকে আপনি যে ধরনের নজরদারির ব্যবস্থা করতে পারেন তার একটা ধারণা পাওয়া যায়। তবে, আপনার ব্যবসায়ের জন্য কোন ধরনের নজরদারি প্রক্রিয়া উপযুক্ত হবে সেটা আপনিই স্থির করবেন বলে আশা করা হবে। (এই ম্যানুয়াল-এর **HACCP চার্টস্** অংশ দেখুন)

## লিখিত বিবরণ

একটা HACCP-ভিত্তিক পদ্ধতির অন্যতম শর্ত হলো যে নজরদারির বিবরণ এমন সময় অন্তর লিখে রাখা হবে যাতে ঐ বিবরণের মধ্যে আপনার ব্যবসায়ের প্রকৃতি ও আকার প্রতিফলিত হয়। এই ম্যানুয়াল-এর ‘রেকর্ডস্’ অংশ থেকে যে রেকর্ডিং ফর্ম পাওয়া যায় তার প্রাসঙ্গিক অংশগুলি পূরণ করে এটা করা যেতে পারে। অন্যথায়, আপনি অন্য কোন উপায়েও আপনার নজরদারির বিবরণ সংরক্ষণ করতে পারেন, যেমন আপনার নিজস্ব ফর্ম রচনা করে কিংবা ইলেক্ট্রনিক বা বৈদ্যুতিন পদ্ধতিতে বিবরণ সংরক্ষণ করে। আপনাকে কেবল দেখে নিতে হবে যে ‘কুক্‌সেইফ’ যে বিবরণ দিচ্ছে আপনার রেকর্ডিং ফর্ম-এও তার সমতুল্য তথ্য রয়েছে।



‘কুক্‌সেইফ’ আপনাদের নানা ধরনের রেকর্ডিং ফর্ম সরবরাহ করে থাকে যেগুলি আপনার ব্যবসায়ের ব্যবহার করা যেতে পারে। (এই ম্যানুয়াল-এর **রেকর্ডস্ বা লিখিত বিবরণ** অংশ দেখুন)

যে ধরনের নজরদারি প্রক্রিয়ায় কেবল তদারকীর দরকার হয় তাতে হয়তো কেবলমাত্র একজন সুপারভাইজার বা তদারককারীর অথবা একজন ম্যানেজারের স্বাক্ষর দিয়েই নিশ্চিত করা যায় যে প্রয়োজনীয় ব্যবস্থাগুলি নেওয়া হয়েছে। HACCP রেকর্ডস্ বা বিবরণগুলি অবশ্যই একটা উপযুক্ত সময় পর্যন্ত সংরক্ষণ করতে হবে যাতে আপনি প্রমাণ করতে পারেন যে আপনার কর্মপদ্ধতি কার্যকরভাবে কাজ করেছে। আপনার এনফোর্সমেন্ট অফিসার (Enforcement Officer) বা নিয়ম বলবৎকারী কর্মকর্তা এই সময়সূচির ব্যাপারে নির্দেশ দিতে পারবেন।

### সংশোধনী ব্যবস্থা

আপনি যদি কোন নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থার উপরে নজর রাখেন এবং দেখতে পান যে এটা তার ক্রিটিক্যাল লিমিট পূরণ করতে ব্যর্থ হয়েছে, আপনাকে অবশ্যই খাদ্য নিরাপদ রাখার কিংবা ঐ নিয়ন্ত্রণ পদ্ধতির ব্যবহার বন্ধ করার জন্য ব্যবস্থা নিতে হবে। এটাকে বলা হয় “কারেক্টিভ অ্যাকশন” (“Corrective Action”) বা সংশোধনী ব্যবস্থা।

সংশোধনী ব্যবস্থা গ্রহণ করতে হয় নজরদারি প্রক্রিয়ার জের ধরে এবং এটার বিবরণ অবশ্যই লিখে রাখতে হবে।

#### সংশোধনী ব্যবস্থার দৃষ্টান্ত :

- আপনার রেফ্রিজারেটর-এর তাপমাত্রার ক্রিটিক্যাল লিমিট যদি 5°C হয় কিন্তু আপনার নজরদারি পরীক্ষায় জানা যায় যে রেফ্রিজারেটর 12°C তাপমাত্রায় চালু রয়েছে, তাহলে আপনার সংশোধনী ব্যবস্থা হতে পারে : “মেইনটেন্যান্স এঞ্জিনিয়ারকে ডাকা এবং চিন্তা করে’ দেখা খাদ্য নিরাপদ রয়েছে কি না”।
- আপনার ফ্রস্ট কন্ট্রোল সিস্টেম ক্রিটিক্যাল লিমিট যদি হয় “কাঁচা ও রান্নাকরা/খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবার আলাদা রাখা” কিন্তু আপনার নজরদারি পরীক্ষায় ধরা পড়ে যে সার্ভিস কার্টার বোর্ডের গায়ে রক্ত লেগে রয়েছে, তাহলে আপনার সংশোধনী ব্যবস্থা হতে পারে : “বোর্ড খুব ভালো করে’ পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত করা, কর্মীদের সাবধানকরা/পরামর্শ দেওয়া”।

সংশোধনী ব্যবস্থা গ্রহণের দু’টো ধাপ আছে :

- সংশ্লিষ্ট খাদ্য সম্পর্কে ব্যবস্থা নেওয়া - হয় তাকে নিরাপদ করে’ কিংবা তার ব্যবহার বন্ধ রেখে
- ঐ সমস্যার পুনরাবৃত্তি প্রতিরোধ করা - নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থার ব্যর্থতার কারণ অনুসন্ধান করে’ এবং উপযুক্ত ব্যবস্থা গ্রহণ করে’



কোন ধরনের সংশোধনী ব্যবস্থা গ্রহণ আপনার ব্যবসায়ের ক্ষেত্রে উপযুক্ত হবে ‘কুকসেইফ’ তার সম্পর্কে কিছু ধারণা দিয়ে থাকে। (এই ম্যানুয়াল-এর HACCP চার্টস্ অংশ দেখুন)

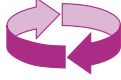
### কার্যকারিতা যাচাই

“কার্যকারিতা যাচাই” (“Verification”) হলো আপনার HACCP-ভিত্তিক কর্মপদ্ধতি যে ঠিকমতো কাজ করছে তা নিশ্চিত করার জন্য তার একটা সামগ্রিক ধারণা পাওয়া। যাচাই প্রক্রিয়ার মধ্যে আরো আছে এটা নির্ধারণ করা যে আপনার সমস্ত পদ্ধতি বিভিন্ন ঝুঁকি নিয়ন্ত্রণ করায় কার্যকর এবং পরীক্ষা করে’ দেখা যে আপনার সমস্ত পদ্ধতির ব্যবহারিক প্রয়োগ হচ্ছে।

#### সংশোধনী ব্যবস্থার দৃষ্টান্ত :

- পরীক্ষা করা যে সমস্ত CCP-তে নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থাদি সঙ্গতিপূর্ণভাবে প্রয়োগ করা হচ্ছে
- পরীক্ষা করা যে সমস্ত সংশোধনী ব্যবস্থা গ্রহণ করা হয়েছে
- পরীক্ষা করা যে নজরদারির সমস্ত বিবরণ সঙ্গতিপূর্ণ ও সঠিক
- পরীক্ষা করা যে আপনার সমস্ত পদ্ধতি এখনও প্রাসঙ্গিক এবং আধুনিক  
(**রেকর্ডস** অংশে **রীভিউ রেকর্ড** দেখুন)

কার্যকারিতা যাচাইএর জন্য যেসব ব্যবস্থা নেওয়া হয়েছে তাদের বিবরণ অবশ্যই লিখে রাখতে হবে।



‘কুক্‌সেইফ’-এ পাওয়া বিবরণগুলি পরীক্ষা করে’ দেখা শেষ করার সময়ে আপনি “যাচাই” প্রক্রিয়া পরিচালনা করছেন।  
(এই ম্যানুয়াল-এর **রেকর্ডস** অংশ দেখুন)

### দলিলপত্র

একটা HACCP-ভিত্তিক পদ্ধতি যে ঠিকমতো কাজ করছে তার প্রমাণস্বরূপ উপযুক্ত দলিলপত্র অবশ্যই থাকতে হবে।

আপনার HACCP-ভিত্তিক পদ্ধতিসমূহের সমর্থনে যেসব দলিলপত্র আছে তাদের মধ্যে এই অংশটিতে উল্লেখ করা সমস্ত মূল ক্ষেত্রগুলিতে আপনার বিভিন্ন উদ্দেশ্যের বিস্তারিত বিবরণ অবশ্যই থাকতে হবে।

একটা HACCP-ভিত্তিক পদ্ধতি সংগঠিত করার জন্য যেসব দলিলপত্র দরকার হতে পারে তাদের সবগুলিরই নমুনা ‘কুক্‌সেইফ’ আপনাকে সরবরাহ করবে।

একটা HACCP-ভিত্তিক পদ্ধতি হলো খাদ্য নিরাপত্তাবিধানের একটা প্রক্রিয়া যেটা, ঠিকমতো ব্যবহার করা হলে, নিরাপদে খাদ্য প্রস্তুত করায় সাহায্য করে।

আপনার ব্যবসায় এই পদ্ধতির পূর্ণ ব্যবহার নিশ্চিত করা অবশ্যপ্রয়োজনীয়, অন্যথায় এর কার্যকারিতা কমে যাবে এবং খাদ্যের নিরাপত্তার মানের অবনতি ঘটবে।

একটা HACCP-ভিত্তিক পদ্ধতি চালু করার আগে ব্যবসায় পরিচালকদের খাদ্যের নিরাপত্তাবিধান সম্পর্কে কিছুটা জ্ঞান থাকা দরকার।

এই অংশটি পড়া শেষ করার পর, অ্যাকশন প্ল্যান বা ব্যবস্থাগ্রহণ পরিকল্পনায় স্বাক্ষর করার এবং তারিখ বসানোর কথা মনে রাখবেন।

### বিভিন্ন বাক্তঙ্গী ও পরিভাষার টীকা বা ব্যাখ্যা

HACCP কি এবং কিভাবে কাজ করে তা বোঝানোর জন্য ব্যবহৃত বিভিন্ন বাক্তঙ্গী ও পরিভাষা এই অংশে ইতিমধ্যেই বর্ণনা করা হয়েছে। এই পৃষ্ঠায় 'কুক্‌সেইফ'-এ ব্যবহৃত অন্যান্য কিছু বাক্তঙ্গীর টীকা দেওয়া হচ্ছে।

অ্যাকশন প্ল্যান	একটা HACCP-ভিত্তিক খাদ্য নিরাপত্তা ব্যবস্থাপনা পদ্ধতি সংগঠিত করার জন্য এই নির্দেশ পুস্তিকা যে ব্যক্তি ব্যবহার করবে তাকে যেসব ব্যবস্থাগ্রহণ সম্পূর্ণ করতে হবে তাদের বিবরণের দলিল।
অ্যালার্জী	কয়েক ধরনের খাদ্যের প্রতি মানবশরীরের রোগপ্রতিরোধ ক্ষমতার অত্যন্ত আক্রমণাত্মক প্রতিক্রিয়া, যা যেসব লোক এই অবস্থায় আক্রান্ত নয় তাদের কোনরকম ক্ষতি করে না।
অ্যাশিয়েন্ট টেম্পারেচার	পারিপার্শ্বিক পরিবেশের তাপমাত্রা - সাধারণতঃ 'রুম টেম্পারেচার' বা ঘরের স্বাভাবিক তাপমাত্রাকে বোঝানোর জন্য ব্যবহার করা হয়।
ব্যাঙ্কিরিয়া	অতি ক্ষুদ্র এককোষী জীব বা প্রাণীর সমষ্টি বা পুঞ্জ। এগুলির কয়েকটা খাদ্যে বিয়ক্রিয়া সৃষ্টি অথবা খাদ্যদ্রব্যের পচনের জন্য দায়ী বলে জানা গেছে।
ব্যাঙ্কিরিসাইডাল ডিটারজেন্ট	একটা সাফাইএর উপকরণ যার মধ্যে এমন কোন রাসায়নিক পদার্থ আছে যার কাজ সাফাই প্রক্রিয়া চলার সময়ে রোগজীবাণু ধ্বংস করা।
'বেস্ট বিফোর' তারিখ	কোন খাদ্যের কোঁটা বা মোড়কের গয়ে ছাপা তারিখ যেটা নির্দেশ করে সঠিকভাবে মজুদ করা হয়ে থাকলে কোন্ তারিখ পর্যন্ত ঐ খাদ্য ব্যবহারের সম্পূর্ণ উপযোগী থাকবে বলে যুক্তিসঙ্গতভাবে আশা করা যায়।
কোর টেম্পারেচার	খাদ্যের একটা খণ্ডের কেন্দ্রের অথবা সবচেয়ে পুরু অংশের তাপমাত্রা।
কন্টামিনেশন	বিভিন্ন খাদ্যে এমন কোন ক্ষতিকর পদার্থের অনুপ্রবেশ বা অস্তিত্ব যার দরণ ঐসব খাদ্যের নিরাপত্তা বা পুষ্টির হানি ঘটতে পারে।
ডিউইনফেকশন	ক্ষতিকর মাইক্রো-অর্গানিজম বা অতি ক্ষুদ্র জীবের অস্তিত্বের মাত্রা কমানোর লক্ষ্যে সামগ্রিক সাফাই প্রক্রিয়ার একটা অংশ যার দ্বারা হয় খাদ্যের ক্ষতিকর দূষণ কিংবা পচন ঘটবে না।
ক্ষতিকর ব্যাঙ্কিরিয়া	খাদ্য দূষণের মাধ্যমে অসুস্থতা সৃষ্টিকারী রোগজীবাণু।
অতিরিক্ত ঝুঁকিসম্পন্ন খাদ্য	সাধারণতঃ এমন ধরনের খাদ্য হিসাবে বিবেচিত যা ক্ষতিকর রোগজীবাণুর বংশবৃদ্ধিতে সাহায্য করে এবং যেগুলি অন্য কোন রকম প্রতিবেধক ব্যবস্থাগ্রহণ ছাড়াই, যেমন রান্না করা, যা ঐ জাতীয় রোগজীবাণুকে ধ্বংস করবে, খাওয়া হতে পারে। অতিরিক্ত ঝুঁকিসম্পন্ন খাদ্যে সাধারণতঃ বেশীমাত্রায় প্রোটিন বা দেহসার থাকে, যাদের রেফ্রিজারেশন বা হিমায়িতকরণ দরকার এবং অবশ্যই কাঁচা খাদ্য থেকে আলাদা রাখতে হয়।
খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাদ্য	এমন খাদ্য যেগুলি খাওয়ার আগে আবার রান্না করার কিংবা গরম করার দরকার হয় না।
'ইউজ বাই' তারিখ	মাইক্রোবায়োলজিক্যালী-পেরিশেবল্ বা রোগজীবাণুর আক্রমণে নষ্ট হয়ে যেতে পারে এমন আগে থেকে প্যাক করা খাদ্যের আধারে লেখা তারিখ যা পার হয়ে যাওয়ার পর খাদ্যে বিয়ক্রিয়ার ঝুঁকি সৃষ্টি হতে পারে।