

কুক্‌সেইফ

খাদ্য নিরাপত্তা নিশ্চয়তাবিধান পদ্ধতি (Bengali)

5. রেকর্ডস্ বা সংরক্ষিত বিবরণ

অন্যান্য সমস্ত অংশের সঙ্গে যুক্ত হওয়ায় প্রক্রিয়ায় আপনার ব্যবহারের জন্য কিছু নির্দেশ ও নমুনা দেওয়া রয়েছে।

রেকর্ডস বা সংরক্ষিত বিবরণ

‘কুক্‌সেইফ’ ব্যবহার করার সময়ে, আপনার নজরদারি পদ্ধতিগুলির ফলাফল এমন সময় অন্তর সংরক্ষণ করা অবশ্যই দরকার যাতে আপনার খাদ্য সরবরাহ ব্যবসায়ের প্রকৃতি ও আকার প্রতিফলিত হয়। তেমনি, যখন নজরদারিতে জানা যাবে যে আপনার হাউজ রুলস্-এ বর্ণিত পদ্ধতিগুলি ঠিকমতো অনুসরণ করা হয়নি, তখন আপনার সংশোধনী ব্যবস্থাগুলির বিবরণও অবশ্যই সংরক্ষণ করতে হবে। এইভাবে বিবরণ সংরক্ষণ আপনার ব্যবসায়ের ভিতরে খাদ্য নিরাপত্তাবিধান পদ্ধতিগুলি সঠিকভাবে পরীক্ষা করায় আপনাকে সাহায্য করে এবং অন্যদের কাছে এই প্রমাণ দিতে আপনাকে সক্ষম করে যে আপনি সমস্ত ঝুঁকি কার্যকরভাবে নিয়ন্ত্রণ করতে পারছেন।

কোন কোন বিবরণ অবশ্যই সংরক্ষণ করতে হবে ?

HACCP (এইচএসিসিপি)-ভিত্তিক পদ্ধতিগুলি কার্যকর হওয়ার জন্য আপনার নিচের বিবরণগুলি সংরক্ষণ করা দরকার :

- নজরদারি পরীক্ষা - আপনার হাউজ রুলস্ রচনা করার সময়ে আপনি এগুলির ব্যাপারে সিদ্ধান্ত নেবেন
- যাচাই পরীক্ষা - এইসব ব্যবস্থাপনা-সংক্রান্ত পরীক্ষাগুলি ইতিমধ্যেই ‘কুক্‌সেইফ’ রেকর্ডিং ফর্মস্-এর মধ্যে রাখা হয়েছে
- আপনার HACCP-ভিত্তিক পদ্ধতিগুলি পদ্ধতির পর্যালোচনা - কখন পর্যালোচনা করতে হবে সেই ব্যাপারে নির্দেশিকা এই অংশের শেষে রীভিউ রেকর্ড-এ পাওয়া যাবে

কি ধরনের কাগজপত্র দরকার হবে ?

আপনার নজরদারি পরীক্ষাগুলির বিবরণ নিচের যে কোন একটা পদ্ধতিতে কিংবা এক সঙ্গে কয়েকটা পদ্ধতিতে সংরক্ষণ করা যেতে পারে :

1. ‘কুক্‌সেইফ’-এ দেওয়া রেকর্ডিং ফর্মগুলি ব্যবহার করে’
2. যেসব রেকর্ডিং ফর্ম আপনি নিজে হয় কাগজে লিখে কিংবা বৈদ্যুতিন উপায়ে রচনা বা সংকলন করেছেন, সেগুলি ব্যবহার করে’। এগুলির মধ্যে ‘কুক্‌সেইফ’ রেকর্ডিং ফর্মগুলিতে দেওয়া তথ্যের সমতুল্য তথ্য অবশ্যই থাকতে হবে।

‘কুক্‌সেইফ’-এর সরবরাহ করা রেকর্ডিং ফর্মগুলির মধ্যে কোনটা ব্যবহার করা উচিত ?

এই ম্যানুয়াল বা নির্দেশপুস্তিকায় সরবরাহ করা বিবরণগুলি, যদি তাদের ঠিকমতো ব্যবহার করা হয়, একটা HACCP-ভিত্তিক পদ্ধতির বিভিন্ন শর্ত পূরণ করায় এবং এই পদ্ধতি যে কার্যকরভাবে কাজ করছে তা প্রমাণ করায় আপনাকে সাহায্য করবে।

‘কুক্‌সেইফ’ অনুসরণ করার সময়ে, নিচের নজরদারির বিবরণ সরবরাহ করা হয় এবং ব্যবহার করা চলে :

নজরদারির বিবরণ	উদ্দেশ্য
সরবরাহের বিবরণ	ব্যবসায়ের জায়গায় সরবরাহের উপরে নজরদারির বিবরণ সংরক্ষণ
ঠাণ্ডা খাদ্যের বিবরণ	রেফ্রিজারেটর, ঠাণ্ডা করার সরঞ্জাম, ঠাণ্ডা খাবার সাজিয়ে রাখার ইউনিট এবং আপনার ফ্রীজার বা ফ্রীজারগুলির কার্যকারিতার উপরে নজরদারির বিবরণ সংরক্ষণ
গরম খাদ্যের বিবরণ	রাঁধা করা, ঠাণ্ডা করা এবং আবার গরম করার তাপমাত্রার বিবরণ সংরক্ষণ
খাবার গরম রাখার বিবরণ	পরিবেশন না করা পর্যন্ত খাবার গরম রাখার তাপমাত্রার বিবরণ সংরক্ষণ
ব্যবসায়ের জায়গার বাইরে তাপমাত্রার বিবরণ	ব্যবসায়ের জায়গার বাইরে, যেমন খরিদ্দারের বাড়িতে বা বাইরে অন্য কোথাও সরবরাহ করা গরম ও ঠাণ্ডা খাবারের তাপমাত্রার বিবরণ সংরক্ষণ
দ্রষ্টব্য - অনেক ব্যবসায়ের ক্ষেত্রে, উপরোক্ত সমস্ত বিবরণের বিকল্প হিসাবে ‘অল-ইন-ওয়ান’ বা ‘একের মধ্যে সব’ বিবরণ ব্যবহার করা যেতে পারে	
সাফাই কর্মসূচি	সাফাইএর বিবরণ (এই বিবরণ সাফাই-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ অংশে পাওয়া যাবে) সংরক্ষণ
সাপ্তাহিক বিবরণ	আপনা সমস্ত হাউজ রুলস্ এবং রেকর্ডস্-এর সাপ্তাহিক ব্যবস্থাপনা পরীক্ষার বিবরণ সংরক্ষণ
সমাসিক প্রোব থার্মোমিটার পরীক্ষা	প্রোব থার্মোমিটার পরীক্ষার বিবরণ সংরক্ষণ
পর্যালোচনা	আপনার HACCP-ভিত্তিক পদ্ধতিসমূহের ছয় মাস অন্তর পরীক্ষার এবং যে কোন অন্তর্ভুক্তি পরীক্ষার বিবরণ সংরক্ষণ

উপরোক্ত বিবরণগুলি অবশ্যই একটা যুক্তিসঙ্গত সময় পর্যন্ত সংরক্ষণ করতে হবে যাতে প্রমাণ করা যায় যে আপনার কর্মপদ্ধতি ঠিকমতো কাজ করছে। আরো বিস্তারিত বিবরণ এবং পরামর্শের জন্য আপনার এনফোর্সমেন্ট অফিসার বা বলবৎকরণ কর্মকর্তার সঙ্গে যোগাযোগ করবেন।

সরবরাহের বিবরণ ‘অল-ইন-ওয়ান’ বা ‘একের মধ্যে সব’ এই বিবরণের বিকল্প

প্রতি সরবরাহের কতগুলি খাবার আগনি আলাদাভাবে ‘প্রোব’ দিয়ে বা অন্য কোনভাবে পরীক্ষা করবেন তা আগনি স্থির করবেন

তারিখ	সরবরাহকারী/বিভিন্নখাবার	তারিখ সংকেত	তাপমাত্রা	সংশোধনী ব্যবস্থা	আদ্যক্ষর

আপনার বিভিন্ন ক্রিটিক্যাল লিমিট এখানে লিখুন :

	ক্রিটিক্যাল লিমিট	বিবরণ
চিল্ড বা ঠাণ্ডা করা খাবার		
ফ্রিজেন বা হিমায়িত খাবার		
কাঁচা/রান্না করা/খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবার আলাদা রাখা		
খাদ্যের অবস্থা		
তারিখের সংকেত		

সংশোধনী ব্যবস্থার কিছু দৃষ্টান্ত :

- খাবার বাতিল করা
- সরবরাহকারীর পর্যালোচনা করা
- কর্মী প্রশিক্ষণের পর্যালোচনা করা
-
-

সংশোধনী ব্যবস্থাগুলি কি গ্রহণ করা হয়েছে?

হ্যাঁ / না / প্রযোজ্য নয় (যেমন দরকার কেটে দিন)

ম্যানেজার/সুপারভাইজার-এর দ্বারা তারিখ পরীক্ষা

.....

নামের আদ্যক্ষর

.....

ঠাণ্ডা খাবারের বিবরণ ‘অল-ইন-ওয়ান’ বা ‘একের মধ্যে সব’ এই বিবরণের বিকল্প

মাস :

রেফ্রিজারেটর/ঠাণ্ডা করার সরঞ্জাম/ঠাণ্ডা খাবার সাজিয়ে রাখার জায়গার তাপমাত্রা - দিনে দুইবার পরীক্ষার সুপারিশ												সংশোধনী ব্যবস্থাসমূহ	নামের আদ্যক্ষর
ইউনিট	সকাল		বিকাল		সকাল		বিকাল		সকাল		বিকাল		
তারিখ	সকাল	বিকাল	সকাল	বিকাল	সকাল	বিকাল	সকাল	বিকাল	সকাল	বিকাল	সকাল	বিকাল	
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21													
22													
23													
24													
25													
26													
27													
28													
29													
30													
31													

আপনার বিভিন্ন ক্রিটিক্যাল লিমিট এখানে লিখুন :

	ক্রিটিক্যাল লিমিট	বিবরণ
রেফ্রিজারেটর(গুলি)		
ঠাণ্ডা খাবারের সরঞ্জাম(গুলি)		
সাজিয়ে রাখা ঠাণ্ডা খাবার(গুলি)		
ফ্রীজার(গুলি)		

সংশোধনী ব্যবস্থার কিছু দৃষ্টান্ত :
<ul style="list-style-type: none"> • তাপমাত্রা আবার পরীক্ষা করা • খাদ্য ব্যবহারের জন্য নিরাপদ কি না চিন্তা করা • খাদ্য দূষিত হয়ে থাকলে তা ফেলে দেওয়া • কর্মী প্রশিক্ষণের পর্যালোচনা করা • এঞ্জিনীয়ারকে ডাকা

সংশোধনী ব্যবস্থাগুলি কি গ্রহণ করা হয়েছে?
ইয়া / না / প্রযোজ্য নয় (যেমন দরকার কেটে দিন)

ম্যানেজার/সুপারভাইজার-এর দ্বারা তারিখ পরীক্ষা
.....

নামের আদ্যক্ষর
.....

গরম তাপমাত্রার বিবরণ প্রতিদিন কতগুলি খাবার আপনি পরীক্ষা করেন তা আপনিই স্থির করবেন। 'অল-ইন-ওয়ান' বা 'একল মধ্যে সব' পদ্ধতি এই বিবরণের বিকল্প

তারিখ	বিভিন্ন খাবার	রান্না করা			ঠাণ্ডা করা		আবার গরম করা		সংশোধনী ব্যবস্থা	
		রান্না শুরু সময়	রান্না শেষ করার সময়	'কোর' তাপমাত্রা	রান্না শুরু সময়	রান্না শেষ করার সময়	'কোর' তাপমাত্রা	আবার গরম করা	গৃহীত ব্যবস্থা	নাসের আদ্যক্ষর

আপনার বিভিন্ন ক্রিটিক্যাল লিমিট এখানে লিখুন :

ক্রিটিক্যাল লিমিট	বিবরণ
রান্না করা	<p>সংশোধনী ব্যবস্থা দৃষ্টান্ত :</p> <ul style="list-style-type: none"> আপনার নির্দিষ্ট তাপমাত্রায় না পৌঁছানো পর্যন্ত রান্না করে' যাওয়া খাদ্য ব্যবহারের জন্য নিরাপদ কি না/দূষিত হয়ে থাকলে ফেলে দেওয়ার কথা চিন্তা করা
ঠাণ্ডা করা	<ul style="list-style-type: none"> খাদ্য ব্যবহারের জন্য নিরাপদ কি না/দূষিত হয়ে থাকলে ফেলে দেওয়ার কথা চিন্তা করুন ঠাণ্ডা করার প্রক্রিয়ার/কর্মী প্রশীক্ষণের পর্যালোচনা
আবার গরম করা	<ul style="list-style-type: none"> আপনার নির্দিষ্ট তাপমাত্রায় না পৌঁছানো পর্যন্ত আবার গরম করতে থাকা কর্মী প্রশীক্ষণের পর্যালোচনা

সংশোধনী ব্যবস্থাগুলি কি গ্রহণ করা হয়েছে?

ই্যা / না / প্রয়োজ্য নয় (যেমন দরকার কেটে দিন)

ম্যানেজার/সুপারভাইজার-এর দ্বারা তারিখ পরীক্ষা

আদ্যক্ষর

পরিবেশনের আগে খাবার গরম রাখার বিবরণ

প্রতিদিন কতগুলি খাবার আপনি পরীক্ষা করবেন তা আপনিই স্থির করবেন। ‘অল-ইন-ওয়ান’ বা ‘একের মধ্যে সব’ পদ্ধতি এই বিবরণের বিকল্প।

তারিখ	বিভিন্ন খাবার	কোর তাপমাত্রা	পরীক্ষার সময়	মন্তব্য / সংশোধনী ব্যবস্থা	নামের আদ্যক্ষর

আপনার বিভিন্ন ক্রিটিক্যাল লিমিট এখানে লিখুন :

ক্রিটিক্যাল লিমিট	বিবরণ
পরিবেশনের আগে গরম রাখা খাবার	

সংশোধনী ব্যবস্থার কিছু দৃষ্টান্ত :

- খাদ্য ব্যবহারের জন্য নিরাপদ কি না/দূষিত হয়ে থাকলে ফেলে দেওয়ার কথা চিন্তা করা

সংশোধনী ব্যবস্থাগুলি কি গ্রহণ করা হয়েছে ?

ইয়া / না / প্রযোজ্য নয় (যেমন দরকার কেটে দিন)

ম্যানেজার/সুপারভাইজার-এর দ্বারা তারিখ পরীক্ষা

.....

নামের আদ্যক্ষর

.....

ব্যবসায়ের জায়গার বাইরের তাপমাত্রার বিবরণ

প্রতিদিন কতগুলি খাবার আপনি পরীক্ষা করবেন তা আপনিই স্থির করবেন। 'অল-ইন-ওয়ান' বা 'একের মধ্যে সব' পদ্ধতি এই বিবরণের বিকল্প।

তারিখ	বিভিন্ন খাবার	কোর তাপমাত্রা	পরীক্ষার সময়	মন্তব্য / সংশোধনী ব্যবস্থা	নামের আদ্যক্ষর

আপনার বিভিন্ন ক্রিটিক্যাল লিমিট এখানে লিখুন :

	ক্রিটিক্যাল লিমিট	বিবরণ
গরম খাবার		
ঠাণ্ডা খাবার		

সংশোধনী ব্যবস্থার কিছু দৃষ্টান্ত :

- খাদ্য ব্যবহারের জন্য নিরাপদ কি না/দূষিত হয়ে থাকলে ফেলে দেওয়ার কথা চিন্তা করা
-

সংশোধনী ব্যবস্থাগুলি কি গ্রহণ করা হয়েছে?

হ্যাঁ / না / প্রযোজ্য নয় (যেমন দরকার কেটে দিন)

ম্যানেজার/সুপারভাইজার-এর দ্বারা তারিখ পরীক্ষা

.....

নামের আদ্যক্ষর

.....

অল-ইন-ওয়ান বিবরণ 2 পৃষ্ঠার 1 নং পৃষ্ঠা

প্রতিদিন সম্পূর্ণ করার এবং বিভিন্ন একক বিবরণের বিকল্প হিসাবে ব্যবহারের জন্য : ‘সরবরাহের বিবরণ’, ‘ঠাণ্ডা খাবারের বিবরণ’, ‘গরম তাপমাত্রার বিবরণ’, ‘পরিবেশনের আগে গরম রাখার বিবরণ’ এবং ‘ব্যবসায়ের জায়গার বাইরের তাপমাত্রার বিবরণ’

তারিখ :

সরবরাহ - প্রতি সরবরাহে কতগুলি খাবার প্রোব-এর সাহায্যে পরীক্ষা করতে হবে তা আপনিই স্থির করবেন			
সরবরাহকারীর নাম			
বিভিন্ন খাদ্যের বিবরণ			
ভ্যান-এর অবস্থা <ul style="list-style-type: none"> • পরিচ্ছন্নতা • কাঁচা এবং রান্না করা/খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবার আলাদা রাখা 			
খাদ্যের তাপমাত্রা <ul style="list-style-type: none"> • ত্রিগটিক্যাল লিমিট - চিল্ড : • ত্রিগটিক্যাল লিমিট - ফ্রোজেন্ : 			
খাদ্যের অবস্থা <ul style="list-style-type: none"> • মোড়ক বা আধার/দূষণ 			
তারিখ সংকেতের ভিতরে <ul style="list-style-type: none"> • ‘ইউজ বাই’ অথবা ‘বেস্ট বিফোর’ 			
সংশোধনীয় ব্যবস্থাসমূহ <ul style="list-style-type: none"> • খাদ্য বাতিল করা • সরবরাহকারীর পর্যালোচনা • কর্মী প্রশিক্ষণ পর্যালোচনা 			

ঠাণ্ডা খাবারের বিবরণ								
রেফ্রিজারেটর/চিল/ঠাণ্ডা অবস্থায় সাজিয়ে রাখা <ul style="list-style-type: none"> • ত্রিগটিক্যাল লিমিট 	ইউনিট		ইউনিট		ইউনিট		ইউনিট	
তাপমাত্রার পরীক্ষা (দিনে দুইবার করার সুপারিশ)	সকাল	বিকাল	সকাল	বিকাল	সকাল	বিকাল	সকাল	বিকাল
ফ্রীজার <ul style="list-style-type: none"> • ত্রিগটিক্যাল লিমিট 	ইউনিট		ইউনিট		ইউনিট		ইউনিট	
কার্যকারিতার পরীক্ষা (দিনে একবার করার সুপারিশ)								
সংশোধনীয় ব্যবস্থাসমূহ <ul style="list-style-type: none"> • তাপমাত্রা আবার পরীক্ষা • খাদ্য ব্যবহার নিরাপদ কি না চিন্তা করা • কর্মী প্রশিক্ষণ পর্যালোচনা • 								

অল-ইন-ওয়ান বিবরণ 2 পৃষ্ঠার 2 নং পৃষ্ঠা

গরম তাপমাত্রার বিবরণ - আপনার তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ হাউজ রুলস্-এর উপরে কত সময় অন্তর নজর রাখবেন তা আপনিই স্থির করবেন

রান্নার জন্য আপনার ক্রিটিক্যাল লিমিট এখানে লিখুন :

ঠাণ্ডা করার জন্য আপনার ক্রিটিক্যাল লিমিট এখানে লিখুন :

আবার গরম করার জন্য আপনার ক্রিটিক্যাল লিমিট এখানে লিখুন :

খাদ্যবস্তু	রান্না করা			ঠাণ্ডা করা		আবার গরম করা	
	রান্না শুরু করার সময়	রান্না শেষ করার সময়	কোর তাপমাত্রা	রান্না শুরু করার সময়	রান্না শেষ করার সময়	কোর তাপমাত্রা	

সংশোধনী ব্যবস্থা সমূহ :

রান্না করা :

- আপনার নির্দিষ্ট তাপমাত্রায় না পৌঁছানো পর্যন্ত রান্না করে' চলা
- খাদ্য ব্যবহারের জন্য নিরাপদ কি না/দূষিত হয়ে থাকলে ফেলে দেওয়ার কথা চিন্তা করা

ঠাণ্ডা করা :

- খাদ্য ব্যবহারের জন্য নিরাপদ কি না/দূষিত হয়ে থাকলে ফেলে দেওয়ার কথা চিন্তা করা
- ঠাণ্ডা করার প্রক্রিয়া/কর্মীদের প্রশিক্ষণ বা ট্রেইনিং-এর পর্যালোচনা করা

আবার গরম করা :

- আপনার নির্দিষ্ট তাপমাত্রায় না পৌঁছানো পর্যন্ত আবার গরম করে' চলা
- কর্মী প্রশিক্ষণ পর্যালোচনা করা

বিবরণ :

পরিবেশনের আগে খাবার গরম রাখার বিবরণ এবং/অথবা ব্যবসায়ের জায়গার বাইরের তাপমাত্রার বিবরণ

আপনার তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ হাউজ রুলস্-এর উপরে কত সময় অন্তর নজর রাখবেন তা আপনিই স্থির করবেন

আপনার পরিবেশনের আগে গরম রাখার এবং/অথবা ব্যবসায়ের জায়গার বাইরের তাপমাত্রার ক্রিটিক্যাল লিমিট লিখুন :

খাদ্যবস্তু	কোর তাপমাত্রা	পরীক্ষার সময়

সংশোধনী ব্যবস্থাসমূহ

- খাদ্য ব্যবহারের জন্য নিরাপদ কি না চিন্তা করা
-

বিবরণ :

ম্যানেজার/মালিকের স্বাক্ষর :

তারিখ

প্রতি সপ্তাহে সাপ্তাহিক বিবরণ সম্পূর্ণ করার কথাও মনে রাখবেন।

সাপ্তাহিক বিবরণ 2 পৃষ্ঠার 1 নং পৃষ্ঠা

ম্যানেজার বা মালিক প্রতি কাজের সপ্তাহে নিচের নিয়মিত পরীক্ষাগুলি করবেন এবং সমস্ত ব্যবসায়েরই 'কুকসেইফ' ব্যবহার করে এই পরীক্ষাগুলি করে' যাওয়া উচিত।

এই তারিখে শুরু হওয়া সপ্তাহ :

প্রশিক্ষণ	হ্যাঁ	না	প্রযোজ্য নয়
প্রশিক্ষণ-সংক্রান্ত বিভিন্ন হাউজ রুল কি অনুসরণ করা হয়েছে? • নতুন কর্মীদের জন্য, কাজের সঙ্গে তাদের প্রাথমিক পরিচয় করিয়ে দেওয়াসহ • আনুষ্ঠানিক প্রশিক্ষণ • কাজে বহাল রাখা/HACCP প্রশিক্ষণদান • অন্যান্য প্রশিক্ষণ			

ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি	হ্যাঁ	না	প্রযোজ্য নয়
ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি-সংক্রান্ত বিভিন্ন হাউজ রুল কি অনুসরণ করা হয়েছে? • ব্যক্তিগত পরিচ্ছন্নতা/হাত ধোওয়ার ব্যবস্থা • সুরক্ষাবিধানকারী পোষাক • অসুস্থতা/অনুপস্থিতি			

সফাই	হ্যাঁ	না	প্রযোজ্য নয়
সফাই কর্মসূচি কি অনুসরণ করা হয়েছে? • সমস্ত চিহ্নিত সরঞ্জাম ও ক্ষেত্র • কত সময় অন্তর • পদ্ধতি			

পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ	হ্যাঁ	না	প্রযোজ্য নয়
পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ-সংক্রান্ত বিভিন্ন হাউজ রুল কি অনুসরণ করা হয়েছে? • কর্মীবৃন্দ • সরবরাহের গাড়ি • মজুদ ব্যবস্থা • ঠাণ্ডা করা • সরঞ্জাম • অ্যালার্জী সচেতনতা			

পেস্ট কন্ট্রোল	হ্যাঁ	না	প্রযোজ্য নয়
ক্ষতিকর প্রাণীর উপদ্রব নিয়ন্ত্রণ-সংক্রান্ত বিভিন্ন হাউজ রুল কি অনুসরণ করা হয়েছে? • ক্ষতিকর প্রাণীর বিরুদ্ধে ঘরবাড়ির সুরক্ষা • পোকামাকড় ঢোকা বন্ধ করার স্ক্রীন/মাছি মারার সরঞ্জাম • ভালো হাউজকীপিং			

বর্জ্য পদার্থ নিয়ন্ত্রণ	হ্যাঁ	না	প্রযোজ্য নয়
বর্জ্য পদার্থ নিয়ন্ত্রণ-সংক্রান্ত বিভিন্ন হাউজ রুল কি অনুসরণ করা হয়েছে? • খাদ্য রাখার ঘরে বর্জ্য পদার্থ • বর্জ্য পদার্থ সংগ্রহ			

রক্ষণাবেক্ষণ	হ্যাঁ	না	প্রযোজ্য নয়
রক্ষণাবেক্ষণ-সংক্রান্ত বিভিন্ন হাউজ রুল কি অনুসরণ করা হয়েছে? • সরবরাহের কাজে ব্যবহৃত গাড়ি • ঘরবাড়ির কাঠামো • আলোর সরঞ্জাম/ঢাকনি • কাজ করার জায়গা • সরঞ্জাম/পাত্র • বাতাস চলাচলের ব্যবস্থা			

সাপ্তাহিক বিবরণ 2 পৃষ্ঠার 2 নং পৃষ্ঠা

মজুদ জিনিষপত্র নিয়ন্ত্রণ	হ্যাঁ	না	প্রযোজ্য নয়
মজুদ জিনিষপত্র-সংক্রান্ত বিভিন্ন হাউজ রুল কি অনুসরণ করা হয়েছে? <ul style="list-style-type: none"> • সরবরাহ • মজুদ • জিনিষপত্র পালটে পালটে ব্যবহার • লেবেল লাগানো • খাদ্যের সুরক্ষা

বিবরণ সংরক্ষণ	হ্যাঁ	না	প্রযোজ্য নয়
প্রয়োজনীয় সমস্ত তাপমাত্রা পরীক্ষার বিবরণ কি সঠিক রেকর্ডিং ফর্ম ব্যবহার করে' সম্পন্ন করা হয়েছে? <ul style="list-style-type: none"> • ঠাণ্ডা খাদ্যের বিবরণ • গরম তাপমাত্রার বিবরণ • পরিবেশনের আগে গরম রাখার বিবরণ • ব্যবসায়ের জায়গার বাইরে তাপমাত্রার বিবরণ অথবা <ul style="list-style-type: none"> • অল-ইন-ওয়ান বিবরণ
সরবরাহ পরীক্ষার বিবরণ কি সঠিক রেকর্ডিং ফর্ম ব্যবহার করে' সম্পন্ন করা হয়েছে?
প্রয়োজনীয় সমস্ত সংশোধনী ব্যবস্থা কি নেওয়া হয়েছে এবং তাদের বিবরণ লিখে রাখা হয়েছে?
প্রযোজ্য হলে - অল-ইন-ওয়ান রেকর্ড কি সম্পূর্ণ করা এবং তার সমর্থনে স্বাক্ষর করা হয়েছে?

উপরের যে কোন প্রশ্নের উত্তর যদি “না” হয় তাহলে নিচের ছকে সংশোধনী ব্যবস্থার বিবরণ লিখুন

সংশোধনী ব্যবস্থা

সপ্তাহের মধ্যে হাউজ রুলস্ কোনভাবে অমান্য করা হয়ে থাকলে তার বিস্তারিত বিবরণ এই জায়গায় লিখতে হবে। যেসব সংশোধনী ব্যবস্থা নেওয়া হয়েছে তাদের বিবরণও লিখে রাখা উচিত।

হাউজ রুলস্ অমান্যের বিবরণ	গৃহীত সংশোধনী ব্যবস্থা

ম্যানেজার/মালিকের স্বাক্ষর তারিখ

মাসিক 'প্ৰোব থাৰ্মোমিটাৰ' পৰীক্ষা

প্ৰোব থাৰ্মোমিটাৰ পৰীক্ষাৰ বিস্তাৰিত বিৱৰণ

মাস												
বৰফ জলে পৰীক্ষাৰ বিৱৰণ												
ফুটন্ত জলে পৰীক্ষাৰ বিৱৰণ												
পৰীক্ষক												

- বৰফ জলে পৰীক্ষায় প্ৰাপ্ত মান হওয়া উচিত -1°C থেকে $+1^{\circ}\text{C}$, যদি মান এৰ বাইৰে হয় তাহলে এই যন্ত্ৰ বদলানো অথবা নতুন ক্যালিব্ৰেশন বা ক্ৰমাঙ্ক নিৰ্ধাৰণৰ জন্য নিৰ্মাতাৰ কাছে ফেৰত পাঠানো উচিত।
- ফুটন্ত জলে পৰীক্ষায় প্ৰাপ্ত মান হওয়া উচিত 99°C থেকে 101°C , যদি মান এৰ বাইৰে হয় তাহলে এই যন্ত্ৰ বদলানো অথবা নতুন ক্ৰমাঙ্ক নিৰ্ধাৰণৰ জন্য নিৰ্মাতাৰ কাছে ফেৰত পাঠানো উচিত।

বাৰ্ষিক ক্ৰমাঙ্ক নিৰ্ধাৰণৰ তাৰিখ ও বিৱৰণ		পৰবৰ্তী বাৰ্ষিক ক্ৰমাঙ্ক নিৰ্ধাৰণৰ তাৰিখ	
---	--	---	--

দ্রষ্টব্য : এই বৈদ্যুতিন সৱঞ্জাম প্ৰতি বছৰ কমপক্ষে একবাৰ পৰীক্ষা কৰানো উচিত। নিৰ্মাতাৰা নতুন ক্যালিব্ৰেশন বা ক্ৰমাঙ্ক নিৰ্ধাৰণ কৰাৰ সেৱা প্ৰদান কৰতে পাৰে।

পর্যালোচনা

আপনার HACCP (এইচএসিসিপি)-ভিত্তিক পদ্ধতিগুলি আধুনিক করে রাখা অত্যন্ত জরুরী। আপনার কর্মপদ্ধতির পর্যালোচনা নিয়মিতভাবে করা উচিত, প্রতি ছয় মাসে একবার সবচেয়ে ভালো, অথবা নিচের ছকে দেওয়া পরিস্থিতিগুলির কোনোটা সৃষ্টি হলে তখনই করা উচিত।

যেসব পরিস্থিতির দরুণ আপনার HACCP-ভিত্তিক পদ্ধতিতে কোন পরিবর্তন হতে অথবা নতুন কিছু যোগ হতে পারে তাদের তালিকা নিচের ছকে দেখে নিন এবং আপনি যেসব পরিবর্তন করেছেন তাদের বিবরণ লিখে রাখুন।

পর্যালোচনার তারিখ

বিভিন্ন দৃষ্টান্ত	প্রযোজ্য? হ্যাঁ অথবা না	উত্তর যদি হ্যাঁ হয়, আপনার HACCP-ভিত্তিক পদ্ধতিতে কি কি পরিবর্তন দরকার?	পরিবর্তনের সারসংক্ষেপ, তারিখ ও নামের আদ্যক্ষর
যথেষ্ট নতুন প্রক্রিয়া ব্যবহার করে প্রস্তুত কোন নতুন খাবার পরিবেশনের ব্যবস্থা করা			
নতুন সরঞ্জাম/সরবরাহকারীর ব্যবহার অথবা সরবরাহের নতুন পদ্ধতি চালু করা			
আপনার ঘরবাড়ির নকশায় পরিবর্তন			
হাউজ রুলস্-এ পরিবর্তন			
যেখানে কোন ত্রুটি লক্ষ্য করা গেছে সেখানে কোন স্থানীয় কর্তৃপক্ষের দ্বারা পরিদর্শন			
বিভিন্ন বিপদ ও ঝুঁকি সম্পর্ক কিছু নতুন তথ্য পাওয়া			
সাইফাইএর রাসায়নিক পদার্থের পরিবর্তন			
কর্মীদের পরিবর্তন			
খরিদদারদের অভিযোগ			
ছয় মাস অন্তর পর্যালোচনা (যদি প্রযোজ্য হয়)			
উপরে উল্লেখ করা হয়নি এমন অন্যান্য বিষয়			

কুক্‌সেইফ

খাদ্য নিরাপত্তা নিশ্চয়তাবিধান পদ্ধতি (Bengali)

লিখিত তথ্য ও যোগাযোগসমূহ

এই অংশ আপনার HACCP-ভিত্তিক পদ্ধতির প্রতি প্রযোজ্য অন্য যে কোন প্রাসঙ্গিক তথ্য
আপনার সংরক্ষণের জন্য।



FOOD
STANDARDS
AGENCY

SCOTLAND
Buidheann
Inbhe-Bidhe
an Alba

আমাদের কাজকর্ম সম্পর্কে বিস্তারিত বিবরণের জন্য যোগাযোগ করুন :

HACCP Team Scotland
Food Standards Agency
St Magnus House
6th Floor
25 Guild Street
Aberdeen
AB11 6NJ

টেলিফোন : (01224) 285100

ই-মেইল : HACCP.scotland@foodstandards.gsi.gov.uk

www.food.gov.uk