

খাদ্যের স্বাস্থ্যবিধি

খাবার পরিবেশন করা যে ব্যবসাগুলো খুলছে বা পুনরায় খুলছে আছে তাদের খাদ্যের স্বাস্থ্যবিধির সমস্ত কার্যনির্দেশ আপ টু ডেট আছে কিনা সুনিশ্চিত করতে হবে।

আবশ্যিক চেকলিস্ট

- ✓ **আপনার জল সরবরাহ পরীক্ষা করুন-** লেজিওনেলা ঝুঁকির জন্য দেখুন <https://www.hse.gov.uk/news/legionella-risks-during-coronavirus-outbreak.htm>
- ✓ **আপনার গরম জলের বয়লার কাজ করছে কিনা পরীক্ষা করে নিন** আর আপনার সমস্ত সিক্কে এবং হাত ধোয়ার বেসিনে গরম ও ঠান্ডা জলের সরবরাহ আছে কিনা দেখে নিন।
- ✓ **আপনার গ্যাস এবং বিদ্যুৎ সরবরাহ কি নিরাপদ?** – আপনাকে নিবন্ধিত ব্যবসায়ীকে দিয়ে প্রয়োজনীয় জিনিসের পরীক্ষা করানোর প্রয়োজন হতে পারে।
- ✓ **ফায়ার এক্সিটের পথগুলো পরিষ্কার আছে কিনা সুনিশ্চিত করুন** যেমন নিশ্চিত করুন যে, সেগুলোর সামনে কোনও চেয়ার টেবিল বোঝাই করা নেই।
- ✓ **আপনার বর্জ্য পদার্থের চুক্তি কি এখনও বৈধ আছে?** আবর্জনা ফেলার পাত্রগুলোর অবস্থা কি ভালো? আবর্জনা রাখা হয় এমন কোনও জায়গা কি পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন আছে?
- ✓ **আপনার চত্বরগুলোতে কীটপতঙ্গের আনাগোনা অথবা প্রবেশ পথের চিহ্নগুলো খতিয়ে দেখুন।** contract/pre-opening সাইট সমীক্ষা থেকে একটি কীট নিয়ন্ত্রণ নেওয়ার কথা বিবেচনা করুন।
- ✓ **আপনার যন্ত্রপাতিগুলো কি কাজ করছে** (রেফ্রিজারেটর, ফ্রিজার, কুকার, মাইক্রোওয়েভ, এক্সট্রাকশন সিস্টেম, গরম পাত্র ধরার যন্ত্রপাতি)।
- ✓ **নিরীক্ষণের যন্ত্রপাতি পরীক্ষা করুন** যেমন ক্ষত পরীক্ষা করার থার্মোমিটার, ফ্রিজ এবং ফ্রিজার থার্মোমিটার পরিষ্কার আছে এবং কার্যকর অবস্থায় আছে কি না দেখে নিন। বরফ এবং গরম জল ব্যবহার করে ক্ষত পরীক্ষা করার থার্মোমিটারগুলোর ক্রমাঙ্ক নির্গন করুন।
- ✓ **ভালোভাবে পরিষ্কার করুন** এবং সম্পূর্ণ জায়গাটি স্যানিটাইজ করুন (সমস্ত সরঞ্জাম এবং বাসনপত্র)।
- ✓ **কোনও বরফের মেশিন থাকলে সেটি খালি করুন** এবং ভালোভাবে পরিষ্কার করে পুনরায় ভর্তি করার আগে স্যানিটাইজ করুন।
- ✓ **ব্যবহারের আগে, সবথেকে গরম সাইকেলে খালি হওয়া গ্লাস ধোয়ার মেশিন এবং ডিশওয়াশারগুলো ভালোভাবে পরিষ্কার করে চালিয়ে নিন।**
- ✓ **স্টকের তারিখ দেখে ব্যবহার করুন** এবং সবথেকে ভালো থাকার তারিখ দেখুন এবং সেই তারিখের পর কোনও কিছু থাকলে সেটি ফেলে দিন।

- ✓ **দেখে নিন খাবার প্যাকেজিংয়ের উপকরণ** এখনও ভালো পরিস্থিতিতে, পরিষ্কার এবং ব্যবহারোপযোগী আছে কিনা।
- ✓ **কর্মীদের ইউনিফর্ম**, অ্যাপ্রন এবং ব্যক্তিগত প্রতিরক্ষামূলক সরঞ্জাম ভালো অবস্থায় এবং পরিষ্কার আছে কিনা সুনিশ্চিত করুন।
- ✓ আপনার ব্যবসার কোনও পরিবর্তন হয়ে থাকলে তা প্রতিফলিত করতে খাদ্য সুরক্ষা ব্যবস্থাপনার সিস্টেম **পর্যালোচনা করুন এবং আপডেট করুন** যেমন খাবার আরও ভালো করার ব্যবসা। <https://www.food.gov.uk/business-guidance/safer-food-better-business-sfbb>
- ✓ **অ্যালার্জেনের কথা বিবেচনা করুন**- মেনুতে হওয়া পরিবর্তন, সরবরাহকারীর পরিবর্তন বা সামগ্রীর পরিবর্তনের অর্থ হল আপনাকে অ্যালার্জেনের তথ্য আপডেট করতে হতে পারে? প্রয়োজন অনুযায়ী আপডেট করুন। <https://www.food.gov.uk/business-guidance/allergen-guidance-for-food-businesses>
- ✓ **আপনার পরিষ্কার করার সময়সূচি পর্যালোচনা করে আপডেট করুন** যাতে এটি আরও ঘনঘন টেবিল, চেয়ার, দরজার হাতল এবং হাত দিয়ে ধরার অন্যান্য পৃষ্ঠতল পরিষ্কারের প্রয়োজনীয়তাকে অন্তর্ভুক্ত করতে পারে। নির্দিষ্ট তারিখের মধ্যে, রাসায়নিকগুলো আছে কিনা দেখে নিন এবং কোনও রাসায়নিক গলে তরল হয়ে গেলে ব্যবসা বন্ধ হওয়ার আগে সেগুলো ফেলে দিন।
- ✓ কোভিড 19 এর প্রক্রিয়াগুলো সম্পর্কিত প্রশিক্ষণ সমেত কর্মীদের প্রশিক্ষণ আপ টু ডেট আছে কি? যেমন আরও ঘনঘন হাত ধোয়া। <https://www.nhs.uk/live-well/healthy-body/best-way-to-wash-your-hands/>
- ✓ কর্মীদের অসুস্থতা নিয়ে রিপোর্ট করার পদ্ধতি সম্বন্ধে জানান। কোনও কর্মীর অসুস্থতা দেখুন, তা কোভিড সম্পর্কিত অসুস্থতা এবং ডায়রিয়া হতে পারে।

আরও তথ্যের জন্য দেখুন <https://www.food.gov.uk/business-guidance/reopening-checklist-for-food-businesses-during-covid-19>

উপযোগী পোস্টার এবং চেকলিস্টের জন্য আমাদের ব্যবসার সংস্থানগুলো পেজটি দেখুন-
ইংরেজি এবং অন্যান্য 9টি ভাষায় উপলব্ধ রয়েছে

www.sheffield.gov.uk/home/business/coronavirus-business-resources/

www.sheffield.gov.uk/coronavirus-business