



FOOD
STANDARDS
AGENCY

শুরু করা

খাবার সরবরাহ করার ব্যবসা চালানোর
বিষয়ে আপনার প্রথম পদক্ষেপগুলি

Starting up – Your first steps to running a catering business
Bengali

শুরু করা - খাবার সরবরাহ করার ব্যবসা চালানোর বিষয়ে আপনার প্রথম পদক্ষেপগুলি

যারা একটা রেস্টোরাঁ, কাফে বা অন্য কোন খাবার সরবরাহ করার ব্যবসা শুরু করতে চলেছেন, এই পুস্তিকাটা তাদের জন্য, তা আপনি একটা বর্তমান ব্যবসা পরিচালনা করার ভারই নিন বা নতুন একটা ব্যবসাই শুরু করেন।

প্রথম থেকেই সবকিছু ঠিকমত করাটা গুরুত্বপূর্ণ, কারণ তাহলে ভবিষ্যতে ব্যবসারটা ভালভাবে চালানো আপনার পক্ষে অনেক সহজ হবে। প্রধান যে জিনিষগুলি আপনার বিবেচনা করা দরকার, তা এই পুস্তিকায় বলা হয়েছে।

এই পুস্তিকার অনেক তথ্যই আপনাকে আইন অনুযায়ী আবশ্যিক বিষয়গুলি সন্মুখে বলেছে। যেখানে কোন কিছু শুধুমাত্র ভাল পদ্ধতি কিন্তু আইন অনুসারে বাধ্যতামূলক নয়, সেই লেখাগুলি একটা বাক্সের মধ্যে এর পাশের চিহ্নটা দিয়ে নজরে আনা হয়েছে: 🌟

আপনাকে সাহায্য করার জন্য কিছু ট্রিকাও দেওয়া হয়েছে। সেগুলি দেওয়া হয়েছে এই পাশের চিহ্ন দেওয়া বাক্সগুলির মধ্যে: ✓

1

আপনি যেখানে কাজ করেন	2
থাবারের ব্যবসার কর্মস্থল রেজিস্ট্রার করা, লাইসেন্স	3
কর্মস্থল সংক্রান্ত নিয়মকানুন	4
থাবার তৈরী করার জায়গাগুলি	5
সরঞ্জাম, আবজনা	6
চলমান/আস্থায়ী কর্মস্থল	6
স্বাস্থ্য ও নিরাপত্তা, আগুন সংক্রান্ত নিরাপত্তা	7

2

থাবারের নিরাপত্তা নিয়ন্ত্রণ করা	8
থাবারের নিরাপত্তা নিয়ন্ত্রণের পদ্ধতিগুলি	9
কর্মচারী	9
সরবরাহকারী	10
পরিবহন ব্যবস্থা	11

3

থাবার সংক্রান্ত স্বাস্থ্যবিজ্ঞানসম্মত ভান পদ্ধতি	12
ক্লিনিং (পরিষ্কার করা)	13
কুকিং (রান্না করা)	14
চিলিং (হিমায়িত করা)	15
ফ্রস-কন্টামিনেশন (একটা জিনিষ থেকে অন্য জিনিষে সংক্রমণ)	17
ব্যক্তিগত পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতা	18
অসুখ	19
মজুত রাখা	20
পরিদর্শন (ইন্সপেকশন)	21

4

মেনু (থাবারের তালিকা) সংক্রান্ত নিয়মকানুন	22
দাম প্রদর্শন করা	23
ভিএটি (VAT) চার্জ করা	23
থাবারের বর্ণনা দেওয়া	24
থাবার লেবেল করা	25
এ্যালকোহল (মদ)	25

5

ব্যবসার কাগজপত্র এবং আর্থিক ব্যবস্থা	26
ব্যবসার ধরন	27
সেলফ এম্প্লয়েড (স্ব-নিয়োজিত) হওয়া	27
ভিএটির (VAT) জন্য রেজিস্ট্রার করা	28
বুকর্ড (লিখিত তথ্য) রাখা	28
কর্মচারীদের বেতন দেওয়া	29

6

আইন	30
------------	----

7

আমি কি সাহায্য পেতে পারি ?	32
থাবারের নিরাপত্তা নিয়ন্ত্রণ করার প্যাক্	33
ফুড স্ট্যান্ডার্ডস এজেন্সীর প্রকাশনা	34
কেন্দ্রীয় সরকারের ডিপার্টমেন্টগুলির (বিভাগগুলির) প্রকাশনা	35
যেসব যোগাযোগ সংক্রান্ত তথ্য কাজে লাগতে পারে	36

**আপনি যেখানে
কাজ করেন**

খাবারের ব্যবসার কর্মস্থল রেজিস্টার করা (নাম লেখানো)

আপনি যদি একটা খাবার সরবরাহ করার নতুন ব্যবসা শুরু করার পরিকল্পনা করেন, তাহলে সেটা খোলার অন্ততঃ 28 দিন আগে আপনার লোকাল অথরিটির এনভায়রনমেন্টাল হেলথ সার্ভিসের কাছে আপনার ব্যবসার কর্মস্থল অতি আবশ্যিক রেজিস্টার করতে হবে।

বাড়ি থেকে চালানো খাবার সরবরাহ করার ব্যবসা এবং স্টল বা ভ্যানের মত চলমান বা অস্থায়ী কর্মস্থল সমেত বেশীরভাগ ধরনের খাবারের ব্যবসার ক্ষেত্রে এটা প্রযোজ্য। কেমন করে রেজিস্টার করতে হয় সে বিষয়ে তথ্যের জন্য আপনার লোকাল অথরিটির সাথে যোগাযোগ করবেন। আপনি যদি দুই বা তার বেশী কর্মস্থল ব্যবহার করেন, তাহলে সেগুলির সবক'টিকেই আপনার রেজিস্টার করার দরকার হবে।

যদি কয়েকটি খাবারের ব্যবসা, একটাই খাবারের ব্যবসার কর্মস্থল ব্যবহার করে (যেমন, একটা ভিলেজ হল বা কন্ফারেন্স সেন্টার), তাহলে যে ব্যক্তি সেই জায়গাটা ব্যবহার করার অনুমতি দিয়েছেন, এই ব্যবসাগুলিকে রেজিস্টার করাটা তার দায়িত্ব।

আপনাকে হয়ত সেল্ফ-এমপ্লয়েড (স্ব-নিয়োজিত) বলে এবং/অথবা ভিএটি-এর (VAT) (27-29 নম্বর পৃষ্ঠা দেখবেন) জন্যও রেজিস্টার করতে হতে পারে। এই রেজিস্টার করার প্রণালীগুলি, আপনার খাবারের ব্যবসার কর্মস্থল রেজিস্টার করার প্রণালীর থেকে সম্পূর্ণভাবে আলাদা।

মনে রাখবেন যে আপনার কর্মস্থলের কোনরকম পরিবর্তন করতে হলে, আপনার হয়ত প্ল্যানিং পারমিশন (অনুমতি) দরকার হতে পারে।

বেশীরভাগ ব্যবসার কর্মস্থলের জন্য আপনাকে বিজনেস রেট দিতে হবে। তথ্যের জন্য আপনার লোকাল অথরিটির সাথে যোগাযোগ করবেন।

লাইসেন্স

আপনি নিচে দেওয়া জিনিষগুলি করতে চাইলে আপনার একটা লাইসেন্সের দরকার হবে:

- এ্যালকোহল (মদ) বিক্রি বা সরবরাহ করা
- রাত 11টা থেকে সকাল 5টার মধ্যে গরম খাবার বিক্রি করা
- থিয়েটার, সিনেমা বা শিল্পীরা নিজে সঙ্গীত পরিবেশন করার মত মনোরঞ্জনের ব্যবস্থা করা
- রাস্তার ওপর কোন স্টল বা ভ্যান থেকে খাবার বিক্রি করা

এই সব লাইসেন্সগুলির ব্যাপারে তথ্যের জন্য, ব্যবসাগুলির তাদের লোকাল অথরিটির সাথে যোগাযোগ করা উচিত।

আপনি যেখানে
কাজ করেন

কর্মস্থল সংক্রান্ত নিয়মকানুন

আপনি যখন আপনার ব্যবসার কর্মস্থল পছন্দ করবেন, তখন, এটা নিশ্চিত করা খুব গুরুত্বপূর্ণ যে সেগুলি যেন:

- ▶ প্রয়োজনীয় নিয়মকানুন অনুযায়ী হয়
- ▶ আপনার ব্যবসার উদ্দেশ্যের জন্য উপযুক্ত হয়
- ▶ আপনার পক্ষে নিরাপদে খাবার তৈরী করা সম্ভবপর করে

আপনার কর্মস্থল আপনাকে পরিষ্কার ও ভালরকম মেরামত করা ও ভাল অবস্থায় রাখতে হবে। আপনার কর্মস্থলে, খাদ্য সংক্রান্ত নিরাপত্তার ভাল প্রণালী অবলম্বন করা সম্ভবপর হতে হবে এবং এই প্রণালীর মধ্যে সংক্রমণ ও বিশেষ করে ক্ষতিকারক প্রাণীর বিরুদ্ধে প্রতিষেধক ব্যবস্থা নেওয়াও থাকবে।



আপনি যখন নতুন কর্মস্থল পছন্দ করবেন, অথবা আপনার কর্মস্থলের কোন পরিবর্তন করবেন, তখন আপনার লোকাল অথরিটির কাছ থেকে উপদেশ নেওয়াটা বুদ্ধিমানের কাজ।

নিচে দেওয়া নিয়মকানুনগুলি কর্মস্থলের সব জায়গার জন্যই প্রযোজ্য, শুধুমাত্র খাবার তৈরী করার জায়গাটুকুর জন্য নয়।

হাত ধোওয়ার ব্যবস্থা এবং টয়লেট

আপনার কর্মস্থলে, কর্মচারীদের হাত ধোওয়ার জন্য গরম ও ঠান্ডা কলের জল সমেত যথেষ্ট সংখ্যক বেসিন এবং স্বাস্থ্যবিজ্ঞানসম্মত ভাবে হাত ধোওয়া ও শুকানোর জন্য উপযুক্ত জিনিষ অবশ্যই আপনার রাখতে হবে।

খাদ্যদ্রব্য ধোওয়া ও সরঞ্জাম পরিষ্কার করার জন্য আলাদা সিংকের ব্যবস্থা অবশ্যই রাখতে হবে - 5-6 নম্বর পৃষ্ঠা দেখবেন।

আছাড়াও, যথেষ্ট সংখ্যক টয়লেটের ব্যবস্থাও অবশ্যই থাকতে হবে এবং যেখানে খাবার থাকে সেই রকম জায়গায় এই টয়লেটগুলি থেকে বেরিয়ে আসার কোন দরজা থাকতে পারবে না।

জামাকাপড় বদল করার ব্যবস্থা

যেখানে প্রয়োজন সেখানে, কর্মচারীদের জামাকাপড় বদল করার উপযুক্ত ব্যবস্থা আপনাকে অবশ্যই রাখতে হবে।

অন্যান্য আবশ্যিক জিনিষ

আপনার কর্মস্থলে উপযুক্ত রকমের হাওয়া চলাচল, আলো এবং জল নিষ্কাশনের ব্যবস্থা অবশ্যই থাকতে হবে।

খাবার তৈরী করার জায়গাগুলি

যে সব জায়গায় খাবার তৈরী করা হয়, সেইসব ঘরের ক্ষেত্রে এই নিয়মগুলি প্রযোজ্য।

মেঝে এবং দেওয়াল এবং কাজ করার জায়গা (সারফেস)

মেঝে ও দেওয়ালগুলিকে অবশ্যই 'অক্ষত অবস্থায়' থাকতে হবে। সেগুলি অবশ্যই সহজে পরিষ্কার এবং (যেখানে প্রয়োজন) জীবাণুমুক্ত (ডিসইনফেক্ট) করার উপযোগী হবে।

কাজের ক্ষেত্রে, এর মানে হচ্ছে যে, মেঝে, দেওয়াল এবং কাজ করার জায়গাগুলি পালিশ, টেকসই, ধোওয়ার উপযুক্ত হওয়া এবং ভালরকম মেরামত করা অবশ্যই থাকা উচিত।

সিলিং (ঘরের ছাদের নিচের পিঠ)

সিলিংয়ের তৈরী ও আন্তরণ এমনভাবে হওয়া উচিত যাতে সেখানে নোংরা জমতে না পারে ও বাষ্প ও ছাতা ধরা কম হয় এবং তার থেকে ছোট ছোট কোন কিছু যেন খসে না পড়তে পারে।

কাজের ক্ষেত্রে, এর মানে হচ্ছে যে, সিলিংগুলির ভাল অবস্থায় থাকা, পালিশ হওয়া ও সহজে পরিষ্কার করার উপযুক্ত হওয়া উচিত এবং তার থেকে রঙ ও প্লাস্টিকের টুকরো যেন না খসে পড়ে।

জানালা

জানালা এবং অন্য কোন বেরোনার বা হাওয়া চলাচলের জন্য খোলা জায়গাগুলি অবশ্যই এমন ভাবে তৈরী করতে হবে যাতে সেখানে নোংরা জমতে না পারে। যে জানালা বা অন্য কোন বেরোনার বা হাওয়া চলাচলের জন্য খোলা জায়গাগুলি (যেমন দরজা) বাঁহের দিকে, সেগুলিতে, যেখানে প্রয়োজন সেখানে অবশ্যই, সহজে পরিষ্কার করা যায় এরকম, পোকামাকড় ঢোকা বন্ধ করার জাল লাগাতে হবে।

দরজা

দরজাগুলি পরিষ্কার করা ও যেখানে প্রয়োজন সেখানে জীবাণুমুক্ত (ডিসইনফেক্ট) করাটা অবশ্যই সহজ হতে হবে।

কাজ করার জায়গাগুলি (সারফেস)

যে কাজ করার জায়গাগুলিতে (সরঞ্জামের ওপরের দিকটা সমেত) খাদ্যদ্রব্য নিয়ে নাড়াচাড়া করা হয়, বিশেষ করে যেগুলি খাদ্যদ্রব্যের সংস্পর্শে আসে, সেগুলিকে অবশ্যই 'অক্ষত অবস্থায়' থাকতে হবে। সেগুলি অবশ্যই সহজে পরিষ্কার এবং (যেখানে প্রয়োজন সেখানে) জীবাণুমুক্ত (ডিসইনফেক্ট) করার উপযোগী হবে।

কাজের সরঞ্জাম পরিষ্কার করার ব্যবস্থা

আপনার কর্মস্থলে, যেখানে প্রয়োজন সেখানে, কাজের জিনিষপত্র ও সরঞ্জাম পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত করা এবং মজুত রাখার উপযুক্ত ব্যবস্থা অবশ্যই থাকতে হবে। ব্যবস্থাগুলির মধ্যে, যথেষ্ট পরিমাণে গরম এবং/অথবা ঠান্ডা জল সরবরাহের ব্যবস্থাও অবশ্যই থাকতে হবে।

খাদ্যদ্রব্য ধোওয়ার ব্যবস্থা

যেখানে প্রয়োজন সেখানে, আপনাকে খাদ্যদ্রব্য ধোওয়ার উপযুক্ত ব্যবস্থা অবশ্যই রাখতে হবে। খাদ্যদ্রব্য ধোওয়ার প্রতিটি সিংকে (অথবা অন্যান্য ব্যবস্থায়), যথেষ্ট পরিমাণে গরম এবং/অথবা ঠান্ডা জল সরবরাহের ব্যবস্থাও অবশ্যই থাকতে হবে। এই জল পান করার উপযুক্ত মানের হতে হবে। এই ব্যবস্থাগুলিকে পরিষ্কার এবং যেখানে প্রয়োজন সেখানে জীবাণুমুক্ত অবস্থায় রাখতে হবে।

সরঞ্জাম

যে সব স্থায়ীভাবে লাগানো জিনিস ও সরঞ্জাম খাবারের সংস্পর্শে আসে সেগুলিকে অবশ্যই:

- ▶ এমনভাবে ভালরকম মেরামত করা ও অবস্থায় রাখতে হবে যাতে সেগুলিকে পরিষ্কার রাখা যায় এবং যেখানে প্রয়োজন সেখানে, জীবাণুমুক্ত করা সম্ভব হয়।
- ▶ যথেষ্টবার কার্যকরীভাবে পরিষ্কার করতে হবে এবং যেখানে প্রয়োজন সেখানে, জীবাণুমুক্ত করতে হবে যাতে কোনরকম সংক্রমণ হওয়ার ঝুঁকি এড়ানো যায়।

আবর্জনা

যেসব ঘরে খাদ্যদ্রব্য রয়েছে সেইসব ঘর থেকে খাদ্যদ্রব্যের থেকে বেরোনো ও অন্যান্য আবর্জনা, যত তাড়াতাড়ি সম্ভব তত তাড়াতাড়ি, আপনাকে অবশ্যই সরিয়ে ফেলতে হবে, যাতে সেগুলি জমে না ওঠে।

খাদ্যদ্রব্যের থেকে বেরোনো ও অন্যান্য ধরনের আবর্জনা জমিয়ে রাখা ও ফেলার উপযুক্ত ব্যবস্থা আপনার অবশ্যই থাকতে হবে।



এগুলি হচ্ছে আপনার ব্যবসার ক্ষেত্রে প্রযোজ্য নিয়মকানুনগুলির মধ্যে কয়েকটি। ফুড স্ট্যান্ডার্ডস এজেন্সী (FSA) কর্তৃকই প্রকাশিত 'ফুড হাইজিন - এ গাইড ফর বিজনেসেস্' ('Food Hygiene - a guide for businesses': খাদ্যদ্রব্যের নিরাপত্তা সংক্রান্ত স্বাস্থ্যবিধি - ব্যবসাগুলির জন্য একটি নির্দেশিকা) পুস্তিকাটি দেখবেন - কিভাবে অর্ডার দিতে হয় সে বিষয়ে বিস্তারিত তথ্যের জন্য 34 নম্বর পৃষ্ঠা দেখবেন।

চলমান/অস্থায়ী কর্মস্থল

আপনি যদি কোন চলমান বা অস্থায়ী জায়গার থেকে একটা খাবারের ব্যবসা চালান, তাহলেও অন্যান্য খাবারের ব্যবসার মতন স্বাস্থ্যবিধির নিয়মকানুনগুলি আপনাকে মেনে চলতে হবে। যেহেতু এইসব ক্ষেত্রে জায়গা সীমিত, সেইজন্য আইনগত আবশ্যিকতাগুলি, সামান্য আলাদা এবং অন্যভাবে কাজ করার অপেক্ষাকৃত বেশী সুযোগ দেয়।

আপনি যেখানে
কাজ করেন

তারও তথ্যের জন্য ফুড স্ট্যান্ডার্ডস এজেন্সী কর্তৃক প্রকাশিত 'ফুড হাইজীন - এ গাইড ফর বিজনেসেজ' পুস্তিকাটি দেখবেন (কিভাবে অর্ডার দিতে হয় তার জন্য 34 নম্বর পৃষ্ঠা দেখবেন)। চলমান এবং/অথবা অস্থায়ী কর্মস্থলের মধ্যে বড় তাঁবু, স্টল এবং ভ্যানগুলি পড়ে।

খাদ্যদ্রব্য সংক্রান্ত স্বাস্থ্যবিধি আপনার ক্ষেত্রে কিভাবে প্রযোজ্য সে বিষয়ে উপদেশের জন্য আপনার লোকাল অথরিটির এন্ডায়রনমেন্টাল হেলথ সার্ভিসের সাথে যোগাযোগ করবেন।

মনে রাখবেন যে চলমান/অস্থায়ী কর্মস্থলগুলিকেও রেজিস্টার করতে হবে - 3 নম্বর পৃষ্ঠায় থাবারের ব্যবসার কর্মস্থল রেজিস্টার করা দেখবেন।

স্বাস্থ্য ও নিরাপত্তা

আপনাকে এমনভাবে কাজ করতে হবে যাতে, আপনার কর্মচারীদের এবং অন্যান্য যাদের ওপর আপনার কাজের প্রভাব পড়তে পারে, তাদের স্বাস্থ্য ও নিরাপত্তা বজায় থাকে। আপনার যদি পাঁচজন বা তার বেশী কর্মচারী থাকে, তাহলে, আপনার একটা লিখিত স্বাস্থ্য ও নিরাপত্তার নীতি থাকতে হবে, যেটাতে আপনার স্বাস্থ্য ও নিরাপত্তার ব্যবস্থার বর্ণনা দেওয়া থাকবে।

তারও তথ্যের জন্য, বিজনেস লিংক কর্তৃক প্রকাশিত, 'হেলথ এ্যান্ড সেইফটি: এ নো-ননসেন্স সামারী অফ গভর্নমেন্ট রুলস্ এ্যান্ড রেগুলেশনস' (Health and Safety: A no-nonsense summary of Government rules and regulations - স্বাস্থ্য ও নিরাপত্তা: সরকারী নিয়মকানুনগুলির অর্থপূর্ণ সংক্ষিপ্তসার) (কিভাবে অর্ডার দিতে হয় তার জন্য 35 নম্বর পৃষ্ঠা দেখবেন) অথবা হেলথ এ্যান্ড সেইফটি এক্সিকিউটিভের সাথে যোগাযোগ করবেন (36 নম্বর পৃষ্ঠা দেখবেন)।

আগুন সংক্রান্ত নিরাপত্তা

আপনার কর্মস্থলে আগুন সংক্রান্ত ঝুঁকি আপনাকে অবশ্যই নির্ধারণ করতে হবে এবং নিজেকে, আপনার কর্মচারীদের এবং আপনার ফ্রেন্ডদের রক্ষা করার জন্য আগুন সংক্রান্ত সাবধানতার ব্যবস্থা নিতে হবে। আপনাকে কি ধরনের সাবধানতার ব্যবস্থা নিতে হবে তা নির্ভর করবে কয়েকটি জিনিষের ওপর, যেমন আপনার ব্যবসার কর্মস্থলের আয়তন। উপদেশের জন্য আপনার স্থানীয় ফায়ার অথরিটির সাথে যোগাযোগ করবেন।



আপনি যদি কর্মস্থল উপযোগী করার কথা ভেবে থাকেন, তাহলে আপনি কাজ শুরু করার আগে, আগুন সংক্রান্ত সাবধানতার বিষয়ে আপনার উপদেশ নেওয়া বুদ্ধিমানের কাজ হবে।

তারও তথ্যের জন্য, 'ফায়ার সেইফটি: এ্যান্ড এমপ্লয়ারস্ গাইড' (Fire Safety: An employer's guide - আগুন সংক্রান্ত নিরাপত্তা: নিয়োগকারীদের জন্য একটি নির্দেশিকা) দেখবেন। আপনি

www.archive.officialdocuments.co.uk/document/fire/index/htm ঠিকানায়, অনলাইনে এই প্রকাশনাটি আপনি দেখতে পারেন অথবা £9.95 দামে এইচএসই বুকস-এর (HSE Books) থেকে এটা অর্ডার দিতে পারেন (বিস্তারিত বিবরণের জন্য 35 নম্বর পৃষ্ঠা দেখবেন)।

**খাবারের নিরাপত্তা
নিয়ন্ত্রণ করা**

থাবারের নিরাপত্তা
নিয়ন্ত্রণ করা

থাবারের নিরাপত্তা **নিয়ন্ত্রণ** করার ব্যাপারটি হচ্ছে, থাবার যে খাওয়ার পক্ষে নিরাপদ তা নিশ্চিত করার উদ্দেশ্যে, আপনার ব্যবসায় থাবার তৈরী করার প্রণালী নিয়ন্ত্রণ করার জন্য আপনি কি করেন।

থাবারের নিরাপত্তা নিয়ন্ত্রণের পদ্ধতিগুলি

থাবারের নিরাপত্তা সংক্রান্ত 'বুঁকিগুলি' নিয়ন্ত্রণ করার পদ্ধতির ব্যবস্থা আপনাকে অবশ্যই করতে হবে এবং আপনার এই পদ্ধতিগুলির সাম্প্রতিক রেকর্ড (তথ্যের লিখিত কাগজপত্র) রাখতে হবে। আপনি যা তৈরী করছেন অথবা আপনি যেভাবে কাজ করেন তার কোন পরিবর্তন করলে আপনার পদ্ধতিগুলি আপনাকে অবশ্যই আবার বিচার করে দেখতে হবে।

মনে রাখবেন যে ফুড স্ট্যান্ডার্ডস এজেন্সীর (FSA) প্রকাশিত প্যাক পাওয়া যায় এবং এগুলি আপনাকে এই পদ্ধতিগুলির ব্যবস্থা করতে সাহায্য করবে। আরও তথ্যের জন্য 33 নম্বর পৃষ্ঠা দেখবেন। উপদেশের জন্য আপনি আপনার লোকাল অথরিটির এনভায়রনমেন্টাল হেলথ সার্ভিসকেও অনুরোধ করতে পারেন।

কর্মচারী



নির্ভরযোগ্য এবং দায়িত্বজ্ঞানসম্পন্ন কর্মচারী থাকা, যে কোন ব্যবসার পক্ষেই গুরুত্বপূর্ণ। যদি সম্ভব হয়, তাহলে থাবার সরবরাহ করার অভিজ্ঞতাসম্পন্ন এবং/অথবা প্রশিক্ষণপ্রাপ্ত কর্মচারী নিয়োগ করা ভাল।

যেসব কর্মচারীরা খাদ্যদ্রব্য নাড়াচাড়া করেন, তারা যে কাজ করেন সেই কাজের জন্য উপযুক্ত রকমের তত্ত্বাবধান করা, নির্দেশ দেওয়া এবং/অথবা খাদ্যদ্রব্য সংক্রান্ত স্বাস্থ্যবিজ্ঞানের প্রশিক্ষণ দেওয়া আপনাকে অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে।



আপনি যখন কর্মচারী নিয়োগ করবেন তখন, কাজ শুরু করার আগে তারা যাতে খাদ্যদ্রব্য সংক্রান্ত স্বাস্থ্যবিজ্ঞানের প্রধান বিষয়গুলি বোঝেন তা আপনার নিশ্চিত করা উচিত। 12 থেকে 21 নম্বর পৃষ্ঠাগুলিতে থাবার ভাল রাখার স্বাস্থ্যবিজ্ঞানের অংশটি দেখবেন।

যার (অথবা যাদের) ওপরে আপনার ব্যবসার খাদ্যদ্রব্য সংক্রান্ত নিরাপত্তা নিয়ন্ত্রণের প্রণালী গড়ে তোলা ও বজায় রাখার দায়িত্ব রয়েছে, সেই কাজ করার জন্য তাদের উপযুক্ত প্রশিক্ষণ অবশ্যই পেয়ে থাকতে হবে। আপনার এবং আপনার কর্মচারীদের কোন রীতিগত কোর্স না করলেও চলবে, যদিও এটা করলে উপকার হবে। ফুড স্ট্যান্ডার্ডস এজেন্সীর প্রকাশিত প্যাক ব্যবহার করে আপনি নিজেকে ও আপনার কর্মচারীদের প্রশিক্ষণ দিতে পারেন। বিস্তারিত বিবরণের জন্য 33 নম্বর পৃষ্ঠা দেখবেন।

থাবারের নিরাপত্তা
নিয়ন্ত্রণ করা



আপনি অথবা আপনার কর্মচারীরা যা প্রশিক্ষণ নেবেন তার একটা রেকর্ড (লিখিত তথ্য) রাখা ভাল, কারণ তাহলে এনফোর্সমেন্ট অফিসাররা যখন আপনার কর্মস্থল দেখতে আসবেন, তখন আপনি তাদের তা দেখাতে পারবেন।

সরবরাহকারী



আপনার সরবরাহকারীদের বেছে নেওয়াটা গুরুত্বপূর্ণ ব্যাপার, কারণ তাদের নির্ভরযোগ্যতা এবং তাদের সরবরাহ করা খাদ্যদ্রব্যের নিরাপত্তা ও মান, আপনার ব্যবসার ওপর প্রভাব ফেলতে পারে। আপনি যে জিনিষগুলি কিনবেন সেগুলিকে যে নিরাপদভাবে মজুত রাখা, প্রক্রিয়ার মধ্য দিয়ে যাওয়া ও নাড়াচাড়া করা হয়ে থাকে তা বিশেষভাবে গুরুত্বপূর্ণ।

যখন খাদ্যদ্রব্য সরবরাহ করা হবে, তখন পরীক্ষা করে দেখবেন যে:

- হিমায়িত এবং জমানো খাবার যথেষ্ট ঠান্ডা কিনা
- মোড়কগুলি অক্ষত অবস্থায় আছে কিনা
- আপনি যা সরবরাহ করতে বলেছিলেন, এগুলি তাই কিনা

আপনি যদি মনে করেন যে একজন সরবরাহকারীর সরবরাহ করা খাদ্যদ্রব্যগুলি নিরাপদভাবে নাড়াচাড়া করা হয়নি, তাহলে সম্ভব হলে, সেই জিনিষগুলি নিতে রাজী হবেন না এবং সাথে সাথেই সরবরাহকারীর সাথে যোগাযোগ করবেন।

আপনার সব সরবরাহকারীর সম্বন্ধে বিস্তারিত বিবরণ লিখে রাখা গুরুত্বপূর্ণ। আপনি কোন সরবরাহকারী, দোকান বা ক্যাশ-এ্যান্ড-ক্যারীর থেকে কেনা সব খাদ্যদ্রব্যের সব চালান (ইন্ভয়েস) ও রাশিদগুলি রেখে দেবেন। আপনি কি জিনিষ কিনেছেন, কার থেকে কিনেছেন, কত পরিমাণ এবং তারিখ এর মধ্যে থাকা উচিত।

থাবারের নিরাপত্তা
নিয়ন্ত্রণ করা

পরিবহণ ব্যবস্থা

আপনি যখন খাদ্যদ্রব্য এক জায়গা থেকে অন্য জায়গায় নিয়ে যাবেন - হয়ত আপনার কর্মস্থল থেকে অন্য কোন জায়গায়, অথবা ক্যাশ-এ্যান্ড-কারী থেকে আপনার কর্মস্থলে, - তখন নোংরা বা জীবাণুর মত জিনিষ থেকে তাতে সংক্রমণ/দূষণ হওয়া আপনাকে অবশ্যই প্রতিরোধ করতে হবে।

এটা নিশ্চিত করা বিশেষ করে গুরুত্বপূর্ণ যে:

- খাবার এক জায়গা থেকে আর এক জায়গায় নিয়ে যাওয়ার জন্য যে সব পাত্র বা গাড়ি ব্যবহার করা হয় সেগুলি যাতে সংক্রমণ/দূষণ হওয়ার থেকে খাবারকে রক্ষা করে
- হিমায়িত এবং বরফে জমানো খাবারগুলি যেন সঠিক তাপমাত্রায় রাখা হয় (কোন কোন ব্যবসা, কুল ব্যাগ ও বাক্স, অথবা রেফ্রিজারেট করা ভ্যান ব্যবহার করে)
- কাঁচা এবং খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবার আলাদা রাখা হয়

খাবার এক জায়গা থেকে আর এক জায়গায় নিয়ে যাওয়ার জন্য যে গাড়ি ব্যবহার করা হয় সেগুলি অতি অবশ্যই পরিষ্কার এবং ভালরকম মেরামত করা অবস্থায় রাখতে হবে।

**খাবার সংক্রান্ত
স্বাস্থ্যবিজ্ঞানসম্মত
ভাল পদ্ধতি**



আপনি যে খাবার পরিবেশন করছেন তা যে খাওয়ার জন্য নিরাপদ সেটা নিশ্চিত করার জন্য খাবার সংক্রান্ত স্বাস্থ্যবিজ্ঞান মেনে চলাটা অত্যাবশ্যিক। এবং এটা ব্যবসাবুদ্ধি হিসাবেও ভাল, কারণ খাবার সংক্রান্ত ভাল স্বাস্থ্যবিজ্ঞান মেনে চলা, খাবার থেকে বিষক্রিয়া হওয়া (ফুড পয়জনিং) প্রতিরোধ করতে সাহায্য করে এবং ক্রেতাদের কাছে আপনার সুনাম রক্ষা করে।

আপনি যখন একটা খাবার সরবরাহ করার ব্যবস্থা শুরু করতে যাচ্ছেন, তখনই আপনার এমন ধরণের কাজের পদ্ধতির প্রচলন করার ভালরকম সুযোগ রয়েছে, যেটা প্রথম থেকেই স্বাস্থ্যবিজ্ঞানসম্মত ভাবে কাজ করা নিশ্চিত করতে আপনাকে সাহায্য করবে।

খাবার সংক্রান্ত স্বাস্থ্যবিজ্ঞানসম্মত ভাল পদ্ধতির জন্য যে প্রধান জিনিষগুলি মনে রাখতে হবে তা হচ্ছে 'চার সি' (4C - ইংরেজী অক্ষর C দিয়ে এই চারটি শব্দ শুরু করা হয়েছে)।

- ক্লিনিং (পরিষ্কার করা)
- কুकिং (রান্না করা)
- চিলিং (হিমায়িত করা)
- ক্রস-কন্টামিনেশন (একটা জিনিষ থেকে অন্য জিনিষে সংক্রমণ হওয়া)

খাবারের নিরাপত্তা সংক্রান্ত বেশীরভাগ সমস্যাই আপনি এই চার 'সি' ব্যবহার করে প্রতিরোধ করতে পারেন। এর প্রত্যেকটিকে কি ভাবে আপনি ব্যবহার করতে পারবেন, তা এর পরের অংশগুলিতে বলা হয়েছে।



ক্লিনিং (পরিষ্কার করা)

কার্যকরীভাবে পরিষ্কার করলে, হাত, সরঞ্জাম এবং কাজ করার জায়গাগুলিকে জীবাণুমুক্ত করা যায়। কাজেই, এর ফলে খাবারে জীবাণু ছড়ানো বন্ধ করতে সাহায্য হয়। আপনার নিচে দেওয়া জিনিষগুলি করা উচিত।

- খাবারে হাত দেওয়ার আগে আপনার কর্মচারীরা যাতে ভাল করে হাত ধুয়ে এবং শুকিয়ে নেন তা নিশ্চিত করবেন।
- এক ধরণের কাজ শেষ করে অন্য ধরনের কাজ শুরু করার আগে খাদ্যদ্রব্যের জায়গাগুলি এবং সরঞ্জামগুলি পরিষ্কার করবেন, বিশেষ করে কাঁচা খাবার নাড়াচাড়া করার পর।
- কাজ করার সাথে সাথেই পরিষ্কার করতে থাকবেন। কোন কিছু চলকে পড়লে তা তখনই মুছে ফেলবেন এবং তারপরে কাজ করার জায়গাটা ভাল করে পরিষ্কার করবেন।
- যা করছেন সেই কাজের উপযুক্ত পরিষ্কার করার জিনিষপত্র ব্যবহার করবেন, এবং নিমার্তার নির্দেশ মেনে চলবেন।
- খাদ্যদ্রব্যের থেকে বেরোনো আবর্জনা জমতে দেবেন না।



যখন প্রয়োজন তখন কাজের জায়গাগুলি ও সরঞ্জাম যাতে পরিষ্কার করা হয় তা নিশ্চিত করার একটা ভাল উপায় হচ্ছে একটা পরিষ্কার করার তালিকা রাখা। পরিষ্কার করার জিনিষপত্রের অপব্যয় করা অথবা ভুল ভাবে ব্যবহার করা বন্ধ করতেও এটা সাহায্য করতে পারে।

কি কি জিনিষ প্রতিদিন পরিষ্কার করতে হবে, অথবা দিনে একবারের বেশী পরিষ্কার করতে হবে, এবং কি কি অপেক্ষাকৃত কম পরিষ্কার করলেও চলবে তা ঠিক করে নেবেন। আপনার তালিকায় যা থাকা উচিত সেগুলি হচ্ছে :

- কি কি পরিষ্কার করা দরকার
- কতক্ষণ/কতদিন অন্তর অন্তর পরিষ্কার করা দরকার
- কিরকম ভাবে পরিষ্কার করা দরকার

পরিষ্কার করা সম্পর্কিত নির্দেশও এর মধ্যে থাকলে তা বুদ্ধিমানের কাজ হবে এবং তাতে থাকবে:

- পরিষ্কার করার জন্য কি জিনিষ ব্যবহার করা উচিত
- কতটা পাতলা করতে হবে এবং কাজের জায়গার (সারফেসের) সংস্পর্শে কতক্ষণ রাখতে হবে (নির্মাতার নির্দেশ অনুযায়ী) সে সব সমেত এই জিনিষগুলি কি ভাবে ব্যবহার করা উচিত
- এই জিনিষগুলি কি ভাবে মজুত রাখতে হবে (খাবারের থেকে দূরে, একটা বিশেষ জায়গায়)

যে সব কারণে খাবারের ব্যবস্যাগুলির বিরুদ্ধে সবচেয়ে বেশী সংখ্যক মামলা করা হয়, সাধারণ পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতার অভাব হচ্ছে সেই কারণগুলির একটা।



কুকিং (রাঁধা করা)

ভালমত রাঁধা করলে খাবারের ক্ষতিকারক জীবাণুগুলি ধ্বংস হয়ে যায়। কাজেই খাবার ঠিকমত রাঁধা করা হয়েছে কিনা তা নিশ্চিত করা অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ। খাবার ঠিকমত রাঁধা না হলে (কাঁচা থেকে গেলে), সেই খাবার থেকে বিষক্রিয়া (ফুড পয়জনিং) হতে পারে।

খাবার রাঁধা করা অথবা আবার গরম করার সময় দেখবেন যে তার ভিতর পর্যন্ত যেন খুব বেশীরকম গরম হয়। (স্টার্ল্যান্ড-এ, আবার গরম করা খাবারকে আইন অনুসারে অন্ততঃ 82°C হতে হবে।)

পাখীর মাংস (যেমন মুরগীর মাংস), পর্ক, গোল করে পাকানো বড় মাংসের টুকরো এবং বার্গার ও সসেজের মত কিমা দিয়ে তৈরী খাবার, ঠিকমত রাঁধা করা বিশেষভাবে গুরুত্বপূর্ণ। এর কারণ হচ্ছে যে এই ধরনের মাংসের মাঝখানে জীবাণু থাকতে পারে।

খাবার সংক্রান্ত
স্বাস্থ্যবিজ্ঞানসম্মত
ভাল পদ্ধতি

কোন জীবাণু থাকলে তা ধ্বংস করার জন্য ঠিকমত রান্না করাটা অত্যাবশ্যিক। কাজেই এই জাতীয় মাংস কখনও গোলাপী বা আধকাঁটা অবস্থায় পরিবেশন করা উচিত না।

সেক্ষেত্রে অথবা ল্যাম্ব (বাচ্চা ভেড়া) ও বীফের (গরুর মাংস) জয়েন্টের মত আঙ্গু টুকরো, ফ্রেংকাদের অনুরোধ অনুযায়ী গোলাপী/অল্প রান্না করে পরিবেশন করা যেতে পারে।

খাবার গরম রাখা

আপনি যখন রান্না করা খাবার গরম রাখবেন, তখন তা **63°C-এর বা তার বেশী** তাপমাত্রায় অবশ্যই রাখতে হবে। আইন অনুসারে এটা বাধ্যতামূলক।

আপনি যখন পরিবেশন করবেন অথবা সাজিয়ে রাখবেন তখন সবচেয়ে বেশী হলে দুই ঘণ্টা পর্যন্ত তা 63°C-এর কম তাপমাত্রায় রাখা যেতে পারে। কিন্তু এটা আপনি মাত্র একবারই করতে পারবেন। তারপরে, সেই খাবার হয় আপনাকে ফেলে দিতে হবে নয়ত যত তাড়াতাড়ি সম্ভব তত তাড়াতাড়ি ঠান্ডা করে, ব্যবহার না করা পর্যন্ত হিমায়িত অবস্থায় রাখতে হবে।

স্কটল্যান্ড-এও, ব্যবসায়িকভাবে খাবার অবশ্যই 63°C-এর বা তার বেশী তাপমাত্রায় খাবার গরম রাখতে হবে। কিন্তু পরিবেশন বা সাজিয়ে রাখার সময় খাবার কতক্ষণ এই তাপমাত্রার নিচে রাখা যাবে তা রেগুলেশনে (নিয়মকানুনে) বলা হয়নি (যদিও এটা যত কম সময় সম্ভব ততটা কম সময় হওয়া উচিত)।



আপনার ওভেনে একটা বিশেষ পদ রান্না করার জন্য কত তাপমাত্রা এবং কত সময় লাগবে তা যদি আপনি হিসাব করে বের করে থাকেন, তাহলে সেই পদটা আবার রান্না করার সময় আপনি সেই একই তাপমাত্রা এবং সময় ব্যবহার করতে পারবেন।

কিন্তু মনে রাখবেন যে, ওভেন এবং অন্যান্য সরঞ্জামের মধ্যে তফাৎ থাকতে পারে এবং তা খারাপ হতে পারে। কাজেই, আপনাকে নিয়মিতভাবে পরীক্ষা করে দেখতে হবে যে ঠিকমত রান্না হওয়ার জন্য এই স্থির করা তাপমাত্রা এবং সময় তখনও ঠিক আছে কিনা।



চিলিং (হিমায়িত করা)

খাবার ঠিকমত হিমায়িত করলে তার মধ্যে ক্ষতিকারক জীবাণু জন্মানো প্রতিরোধ করা যায়। নিরাপদ রাখার জন্য কিছু খাবারকে হিমায়িত রাখতে হয়, যেমন, যে সব খাবারে 'ব্যবহার করার সর্বশেষ (ইউজ্ বাই)' তারিখ দেওয়া থাকে, আপনার রান্না করা যে খাবার তৎক্ষণাৎ পরিবেশন করবেন না, অথবা তৈরী করা স্যালাডের মত খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবার।

এই ধরনের খাবার ঘরের তাপমাত্রায় না রাখাটা অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ। কাজেই, আপনি নিচে দেওয়া জিনিষগুলি করা নিশ্চিত করবেন।

- সরবরাহ নেওয়ার সময় নিশ্চিত করবেন যে হিমায়িত করা খাবার যথেষ্ট ঠান্ডা রয়েছে কিনা।
- যে সব খাবার হিমায়িত করতে হবে, সে সব খাবার তৎক্ষণাৎ ফ্রিজে ঢুকিয়ে দেবেন।
- রান্না করা খাবার যত তাড়াতাড়ি সম্ভব তত তাড়াতাড়ি ঠান্ডা করে ফ্রিজে ঢুকিয়ে দেবেন।
- তৈরী করার সময়, হিমায়িত খাবার ফ্রিজের বাইরে যতটা কম সময় রাখা সম্ভব ততটা কম সময় রাখবেন।
- আপনার ফ্রিজ এবং সাজিয়ে রাখার সরঞ্জাম যথেষ্ট ঠান্ডা কিনা তা নিয়মিতভাবে পরীক্ষা করে দেখবেন।

খাবার ঠান্ডা রাখা

ঠান্ডা খাবার **8°C অথবা তার কম** তাপমাত্রায় অবশ্যই রাখতে হবে। ইংল্যান্ড, ওয়েলস ও নরদার্ন আয়ারল্যান্ড-এ এটা আইন অনুসারে বাধ্যতামূলক।

বাস্তবে, খাবার যথেষ্ট ঠান্ডা রাখা নিশ্চিত করার উদ্দেশ্যে, আপনার ফ্রিজের তাপমাত্রা 5°C-তে রাখার জন্য সুপারিশ করা হচ্ছে। আপনার ফ্রিজ এবং সাজিয়ে রাখার সরঞ্জাম যথেষ্ট ঠান্ডা আছে কিনা তা নিয়মিতভাবে পরীক্ষা করে দেখবেন।

আপনি যখন ঠান্ডা খাবার পরিবেশন করবেন অথবা সাজিয়ে রাখবেন তখন সবচেয়ে বেশী হলে চার ঘণ্টা পর্যন্ত তা 8°C-এর বেশী তাপমাত্রায় রাখা যেতে পারে। কিন্তু এটা আপনি মাত্র একবারই করতে পারবেন। তারপরে, সেই খাবার হয় আপনাকে ফেলে দিতে হবে নয়ত 8°C বা তার কম তাপমাত্রায় হিমায়িত করে রাখতে হবে।

স্কটল্যান্ড-এ, ঠান্ডা খাবারের জন্য কোন নির্দিষ্ট তাপমাত্রা রেগুলেশনে বলে দেওয়া হয়নি। কিন্তু যেসব খাবারকে হিমায়িত করা দরকার, সেগুলি ফ্রিজে বা অন্য কোন হিমায়িত করার সরঞ্জামের মধ্যে রাখতে হবে। পরিবেশন বা সাজিয়ে রাখার সময় খাবার কতক্ষণ এই তাপমাত্রার নিচে রাখা যাবে তা স্কটল্যান্ড-এর রেগুলেশনে বলা হয়নি (যদিও এটা যত কম সময় সম্ভব ততটা কম সময় হওয়া উচিত)।



ক্রস-কন্টামিনেশন (একটা জিনিষ থেকে অন্য জিনিষে সংক্রমণ হওয়া)

খাদ্যদ্রব্য, কাজ করার জায়গা অথবা সরঞ্জামের একটির থেকে অন্যটিতে যখন জীবাণুর সংক্রমণ হয়, তখন তাকে ক্রস-কন্টামিনেশন বলা হয়। এটা সবচেয়ে বেশী হওয়া সম্ভব যখন কাঁচা খাবার, খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবার, সরঞ্জাম অথবা কাজ করার জায়গার সংস্পর্শে আসে (অথবা রস চুঁইয়ে পড়ে)। কাজেই, ফ্রিজের মধ্যে যদি কাঁচা মাংস থেকে একটা কেকের ওপরে কিছু চুঁইয়ে পড়ে, তাহলে মাংস থেকে কেকের মধ্যে জীবাণু ছড়াবে।

একটা চপিং বোর্ডে যদি আপনি কাঁচা মুরগীর মাংস কাটেন, তাহলে মাংসের থেকে জীবাণু সেই বোর্ডে এবং ছুরিতে সংক্রামিত হবে। তারপরে আপনি সেই একই বোর্ড এবং ছুরি (ভাল করে না ধুয়ে) ব্যবহার করে শশা কাটলে, বোর্ড এবং ছুরি থেকে জীবাণু শশায় ছড়াবে।

হাতের থেকেও জীবাণু ছড়াতে পারে। আপনি যদি কাঁচা খাবার ধরার পরে ভাল করে হাত না ধুয়ে থাকেন, তাহলে অন্য যা কিছুতে হাত দেবেন তাতে আপনি জীবাণু ছড়াতে পারেন।

যে সব কারণে খাবারের থেকে বিষক্রিয়া (ফুড পয়জনিং) হয়, তার মধ্যে সবচেয়ে বেশী কারণ হচ্ছে ক্রস-কন্টামিনেশন হওয়া। এটা এড়িয়ে চলার জন্য নিচের জিনিষগুলি করবেন।

- সবসময় কাঁচা মাংস/পাখীর মাংস এবং খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবার আলাদা রাখবেন।
- কাঁচা মাংস/পাখীর মাংসে হাত দেওয়ার পরে ভাল করে হাত ধোবেন।
- খাবার তৈরী করতে শুরু করার আগে এবং কাঁচা মাংস/পাখীর মাংসের সংস্পর্শে আসার পরে, কাজ করার জায়গা, চপিং বোর্ড এবং সরঞ্জাম ভাল করে পরিষ্কার করবেন।
- কাঁচা মাংস/পাখীর মাংস এবং খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবারের জন্য আলাদা চপিং বোর্ড ব্যবহার করলে সবচেয়ে ভাল হয়।
- ফ্রিজের মধ্যে, কাঁচা মাংস/পাখীর মাংস, খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবারের নিচে রাখবেন। সম্ভব হলে, কাঁচা মাংস/পাখীর মাংসের জন্য আলাদা ফ্রিজ ব্যবহার করবেন।
- ক্রস-কন্টামিনেশন কি ভাবে এড়াতে হয়, তা যাতে আপনার কর্মচারীরা জানেন, সেটা নিশ্চিত করবেন।

ব্যক্তিগত পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতা



থাবার নিরাপদ রাখার জন্য আপনার ও আপনার কর্মচারীদের উঁচু মানের ব্যক্তিগত পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতা থাকা অত্যাবশ্যিক। ক্ষতিকারক জীবাণু ছড়ানো প্রতিরোধ করায় সাহায্য করার জন্য কার্যকরীভাবে হাত ধোওয়া হচ্ছে অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ। যেসব কর্মচারীরা থাবার নিয়ে কাজ করেন, তাদের ভাল করে হাত ধোওয়া নিশ্চিত করবেন:

- › থাবার তৈরী করার আগে
- › কাঁচা খাবারে হাত দেওয়ার পরে, বিশেষ করে মাংস/পাখীর মাংস বা ডিমে হাত দেওয়ার পরে
- › কাজের থেকে বিরতি নেওয়ার পরে
- › টয়লেটে যাওয়ার পরে
- › পরিষ্কার করার পরে

যেসব কর্মচারীরা থাবার নিয়ে কাজ করেন, তাদের অবশ্যই উপযুক্ত, পরিষ্কার জামাকাপড় এবং যেখানে দরকার সেখানে, এপ্রন বা অন্য কোন নিরাপত্তামূলক জামা পরতে হবে।



কর্মচারীদের উচিত:

- › থাবার নিয়ে কাজ করার সময়, ঢুল পিছনে বেঁধে রাখা এবং/অথবা একটা মাথা ঢেকে রাখার জন্য উপযুক্ত জিনিষ পরা, যেমন টুপি বা হেয়ারনেট (ঢুলে লাগানোর জাল)
- › থাবার তৈরী করার সময়, ঘড়ি বা কোন গয়নাগাটি না পরা (বিয়ের আংটি ছাড়া)
- › থাবার তৈরী করার সময়, ধূমপান, খুতু ফেলা, খাওয়া বা গাম চিবানোর মত কিছু না করা
- › থাবার তৈরী করার সময়, নিজেদের মুখ বা ঢুল স্পর্শ না করা এবং কাশি বা হাঁচি না দেওয়া

অসুখ

যদি আপনার বা আপনার কোন কর্মচারীর পেটথারাপ এবং/অথবা বমি হয়, তাহলে তারা অতি অবশ্যই কোন থাবারে হাত দেবেন না এবং থাবার তৈরী করার জায়গায় ঢুকবেন না।

আপনার কর্মচারীদের এই ধরনের কোন লক্ষণ থাকলে তারা যাতে তা আপনাকে (অথবা একজন ম্যানেজার/সুপারভাইজারকে) জানান তা নিশ্চিত করবেন। কোন একজন লোকের থাবার নিয়ে কাজ করা উচিত কিনা সে বিষয়ে আপনি নিশ্চিত না হলে, সাথে সাথেই একজন ডাক্তার অথবা আপনার লোকাল অথরিটির এন্ডায়রনমেন্টাল হেল্থ সার্ভিসের কাছে উপদেশ চাইবেন।

মজুত রাখা



নিরাপদ রাখার জন্য খাবার ঠিকমত মজুত রাখা খুবই গুরুত্বপূর্ণ। নিচের জিনিষগুলি যাতে আপনি করেন তা নিশ্চিত করবেন।

- খাবারকে হিমায়িত রাখার প্রয়োজন হলে তা ফ্রিজে রাখবেন - 15 নম্বর পৃষ্ঠায় চিহ্নিত অংশটি দেখবেন।
- কাঁচা মাংস/পাখীর মাংস, খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবারের থেকে আলাদা রাখবেন - 17 নম্বর পৃষ্ঠায়, ট্রাস-কন্টামিনেশন হওয়া দেখবেন।
- 'ইউজ্ বাই' ('use by' - ব্যবহার করার সর্বশেষ তারিখ) তারিখ পার হয়ে যাওয়ার পর কোন খাবার ব্যবহার করবেন না, কারণ খাওয়ার পক্ষে তা নিরাপদ নাও থাকতে পারে।
- পরে খাবার জন্য আপনি রান্না করা খাবার জমিয়ে রাখলে, তা তাড়াতাড়ি ঠাণ্ডা করে ফ্রিজে ঢুকিয়ে রাখবেন - আঠা লাগানো বা অন্য কোন লেবেল খাবারে লাগিয়ে তারিখ লিখে রাখলে ভাল হয়, যাতে আপনি নজর রাখতে পারেন যে কখন খাবারটা ব্যবহার করে ফেলা উচিত বা ফেলে দেওয়া উচিত।
- যে সব খাবার খুব অল্পদিন মজুত রাখা যায়, সেগুলির দিকে প্রত্যেকদিন নজর রাখবেন যাতে নিশ্চিত করতে পারেন যে তা 'ইউজ্ বাই' তারিখের মধ্যে আছে।
- খাবারের মোড়কের ওপরে লেখা মজুত করার নির্দেশ মেনে চলবেন।
- শুকনো খাবার (যেমন শস্যের দানা ও ডাল), সম্ভব হলে মুখ বন্ধ করা পাত্রে ভরে, মেঝে থেকে কিছুটা ওপরে রাখবেন যাতে ঠিকমত পরিষ্কার করা যায় এবং ক্ষতিকারক প্রাণীর হাত থেকে রক্ষা করা যায়।



মজুত করা খাদ্যদ্রব্য ঘুরিয়ে ব্যবহার করা (স্টক রোটেশন)

অপেক্ষাকৃত পুরানো খাবার আগে ব্যবহার করা নিশ্চিত করার জন্য, 'ফাস্ট ইন, ফাস্ট আউট' ('first in, first out' - যা প্রথমে রাখা হয়েছে, তা প্রথমে ব্যবহার করা) নিয়মটা মনে রাখবেন। এর ফলে অপব্যয় হওয়া বন্ধ করতে সাহায্য হবে।

আপনি যখন ফ্রিজে বা ভাড়াঘরে খাদ্যদ্রব্য রাখবেন, তখন যেগুলির 'ইউজ্ বাই' ('use by') অথবা 'বেস্ট বিফোর' ('best before' - যে তারিখের আগে ব্যবহার করা সবচেয়ে ভাল) তারিখ আগে, সেই খাবারগুলি তাকের সামনের দিকে রাখবেন, যাতে সেগুলি আগে ব্যবহার করা হয়।

পরিদর্শন (ইন্সপেকশন)

থাবার সংক্রান্ত স্বাস্থ্যবিজ্ঞানের নিয়মকানুন আপনি মেনে চলছেন কিনা তা নিশ্চিত করার জন্য এনফোর্সমেন্ট অফিসাররা আপনার কর্মস্থল পরিদর্শন করে দেখবেন। তারা হয়ত নিয়মমাফিক পরিদর্শনের জন্য আসতে পারেন অথবা কোন একটা অভিযোগ পাওয়ার পরে আসতে পারেন। সাধারণতঃ, তারা আপনাকে আগে থেকে জানিয়ে আসবেন না।

কতদিন পর পর আপনার ব্যবসার নিয়মমাফিক পরিদর্শন করা হবে তা নির্ভর করবে আপনার ব্যবসার ধরন এবং তা আগে কিরকম ভাবে চালানো হয়েছে, তার ওপর। কোন কোন কর্মস্থল হয়ত অস্তুতঃ প্রতি ছয় মাস অন্তর পরিদর্শন করা হবে, কিন্তু অন্যান্যদের তার থেকে অনেক কম করা হবে।

থাবারের নিরাপত্তা সম্বন্ধে এনফোর্সমেন্ট অফিসাররা সাহায্য করতে ও উপদেশ দিতে চাইবেন, এবং আপনার থাবার সংক্রান্ত স্বাস্থ্যবিজ্ঞানের মান যথেষ্ট ভাল না দেখলে, তারা ব্যবস্থা নিতে পারেন। গুরুতর ক্ষেত্রে, সেই কর্মস্থল বন্ধ করে দেওয়া এবং মামলা করাও এই ব্যবস্থার মধ্যে থাকতে পারে।

‘ফুড ল ইন্সপেকশনস্ এ্যান্ড ইওর বিজনেস্’ (‘Food law inspections and your business’ - থাবার সংশ্লিষ্ট আইন সংক্রান্ত পরিদর্শন ও আপনার ব্যবসা) নামের ফুড স্ট্যান্ডার্ডস্ এজেন্সীর পুস্তিকাতে এই পরিদর্শন পদ্ধতি সম্বন্ধে বুঝিয়ে বলা হয়েছে। কিভাবে তর্জার দিতে হয়, তার জন্য 34 নম্বর পৃষ্ঠা দেখবেন।

**মেনু (খাবারের
তালিকা) সংক্রান্ত
নিয়মকানুন**

দাম প্রদর্শন করা

আপনার কর্মস্থলে বসে খাওয়ার জন্য আপনি যখন লোককে খাবার বা পানীয় বিক্রি করবেন, তখন তার দাম অবশ্যই আপনাকে পরিষ্কারভাবে জানিয়ে দিতে হবে, যেমন একটা দামের তালিকায় বা মেনুতে। যেখানে উপযুক্ত সেখানে, আপনাকে অবশ্যই সেই দামের মধ্যে ভিএটি (VAT) অন্তর্ভুক্ত করতে হবে (নিচে দেওয়া ভিএটি (VAT) চার্জ করা অংশটি দেখবেন)।

আপনি যদি সার্ভিস (পরিষেবার জন্য) চার্জ (শতকরা একটা অংশ বা পরিমাণ) যোগ করেন, অথবা সবচেয়ে সর্বনিম্ন একটা দাম যদি ঠিক করা থাকে (মিনিমাম চার্জ), তাহলে অন্যান্য দামের মত একই রকম দৃষ্টিগোচরভাবে ভাবে তা অবশ্যই আপনাকে প্রদর্শন করতে হবে।

ভিএটি (VAT) চার্জ করা

আপনার দামগুলির মধ্যে ভিএটি অন্তর্ভুক্ত করার দরকার আছে কি নেই, এবং ভিএটির রেট (হার) কি হবে তা কয়েকটি বিভিন্ন জিনিষের ওপর নির্ভর করে। সাধারণতঃ, যে ব্যবসায়ী খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবার এবং পানীয় বিক্রি করে, তাদের স্ট্যান্ডার্ড রেটে ভিএটি চার্জ করা উচিত।

কিন্তু যে সব ব্যবসার সর্বমোট বিক্রির আর্থিক পরিমাণ (শুধুমাত্র লাভ নয়), 'রেজিস্ট্রেশন থ্রেস্হোল্ডের' (যে আর্থিক পরিমাণের বেশী বিক্রি করলে ভিএটির জন্য রেজিস্ট্রেশন করতে হয়) কম, তাদের ভিএটির জন্য রেজিস্ট্রেশন করতে হয় না, এবং কাজেই তাদের ভিএটি চার্জ করার প্রয়োজন নেই। 28 নম্বর পৃষ্ঠায় ভিএটি রেজিস্ট্রেশন অংশটি দেখবেন।

যে সব ব্যবসা ভিএটির জন্য রেজিস্ট্রেশন করা হয়েছে, এগুলি হচ্ছে তাদের ক্ষেত্রে প্রযোজ্য কয়েকটি প্রধান নিয়মকানুন। আপনার কর্মস্থলে বসে খাওয়ার জন্য আপনি যদি খাবার ও পানীয় বিক্রি করেন, অথবা আপনি যদি গরম টেকএ্যাণ্ডয়ে (অন্য জায়গায় গিয়ে খাওয়ার জন্য খাওয়ার-জন্য-তৈরী) খাবার সরবরাহ করেন, তাহলে এইসব জিনিষের জন্য আপনাকে স্ট্যান্ডার্ড রেটে ভিএটি চার্জ করতে হবে।

সাধারণতঃ ঠান্ডা টেকএ্যাণ্ডয়ে খাবার ও পানীয়ের ওপর আপনার ভিএটি চার্জ করার দরকার হবে না, কিন্তু কিছু খাবার আছে যেগুলির ক্ষেত্রে সবসময় স্ট্যান্ডার্ড রেটে ভিএটি প্রযোজ্য, যেমন, ক্রিমস, লজেন্স/চকোলেট এবং বোতলের জল।

কোন কোন সময়, যে সব খাবার সরবরাহকারীরা স্কুল বা হাসপাতালে খাবার সরবরাহ করেন, তাদের ভিএটি চার্জ করতে হয় না।

আপনার কখন ভিএটি চার্জ করা দরকার সে বিষয়ে আরও তথ্যের জন্য 0845 010 9000 নম্বরে হার ম্যাজেস্ট্রিজ রেভেনিউ এ্যান্ড কাস্টমস্-এর (HMRC) সাথে যোগাযোগ করবেন অথবা www.hmrc.gov.uk ঠিকানায় দেখবেন। হার ম্যাজেস্ট্রিজ রেভেনিউ এ্যান্ড কাস্টমস্ হচ্ছে একটা নতুন ডিপার্টমেন্ট, যাদের ওপর আগেকার ইনল্যান্ড রেভেনিউ ও হার ম্যাজেস্ট্রিজ কাস্টমস্ এ্যান্ড এক্সাইজ্-এর সব কাজের দায়িত্ব দেওয়া হয়েছে।

খাবারের বর্ণনা দেওয়া

আপনার মেনু, ব্ল্যাকবোর্ড এবং বিজ্ঞাপনে, খাবার ও পানীয়ের সঠিক বর্ণনা আপনাকে অবশ্যই দিতে হবে। কোন ছবি থাকলে, তা আপনার বিক্রি করা খাবারের যথার্থ প্রতিফলন হতে হবে। বর্ণনা এবং ছবি থেকে অবশ্যই কোন ভুল ধারণা হতে পারবে না। 'ট্রাটকা', 'বাড়িতে তৈরী' এবং 'নিরামিষাশীদের উপযোগী' ইত্যাদির মত বর্ণনার ব্যবহার থেকে সহজেই ভুল ধারণা দেওয়া হতে পারে।

আপনার বর্ণনার থেকে লোকের যাতে ভুল ধারণা না হয়, সে বিষয়ে উপদেশের জন্য www.food.gov.uk ঠিকানায় ফুড স্ট্যান্ডার্ডস্ এজেন্সীর ওয়েবসাইট দেখবেন, অথবা আপনার লোকাল অথরিটির ট্রেডিং স্ট্যান্ডার্ডস্ সার্ভিসের সাথে যোগাযোগ করবেন।

যে সব জিনিসকে মেনুতে 'সসেজ্' অথবা 'বার্গার' বলে বর্ণনা দেওয়া হয়, সেগুলির মধ্যে, আইন অনুযায়ী মাংসের একটা সর্বনিম্ন পরিমাণ থাকতে হবে। আরও তথ্যের জন্য আপনার লোকাল অথরিটির সাথে যোগাযোগ করবেন।

খাবার লেবেল করা

সাধারণতঃ, তৈরী খাবার সরবরাহকারীদের খাবার লেবেল করতে (কি আছে তা লিখে দিতে) হয় না। কিন্তু সেই খাবারের মধ্যে যদি কোন ইরাডিয়েটেড উপাদান থাকে অথবা জেনেটিক্যালি মডিফাইড (GM) সয়া বা ভুট্টা থাকে, তাহলে হয় খাবারের গায়ে লাগানো লেবেলে, মেনুতে, নয়ত, ফ্রেতা সহজেই দেখতে পান এরকম একটা বিজ্ঞপ্তিতে আপনাকে তা বলে দিতে হবে।

ফ্রেতাদের কাছে সরাসরি বিক্রি করার জন্য আগে থেকেই যে সব খাবার আপনি মোড়কের মধ্যে ভরে ফেলেন (যেমন, স্যান্ডউইচ্ বাবে আগে থেকে স্যান্ডউইচ্ বানিয়ে মোড়কে ভরা হয়ে থাকে), সেগুলির ক্ষেত্রেও এই একই নিয়মগুলি প্রযোজ্য।

খাবার সরবরাহকারী বা খুচরা বিক্রেতাদের কাছে আগে থেকে মোড়কে ভরা খাবার, অথবা ফ্রেতাদের রান্না করে নিতে হবে এরকম উপাদান যে ব্যবসায়িক বিক্রি করে, তাদের জন্য আরও ব্যাপক সংখ্যক লেবেল করা সংক্রান্ত নিয়মকানুন আছে। আরও তথ্যের জন্য আপনার লোকাল অথরিটির ট্রেডিং স্ট্যান্ডার্ডস্ সার্ভিসের সাথে যোগাযোগ করবেন।

এ্যালকোহল (মদ)

যে পানীয়ের মধ্যে এ্যালকোহল রয়েছে এরকম পানীয় বিক্রি করার জন্য আপনার অবশ্যই একটা লাইসেন্স থাকতে হবে। আপনি কতটা বীয়ার, ওয়াইন ও স্পিরিট পরিবেশন করতে পারবেন সে সম্বন্ধেও নিয়মকানুন আছে। এই দু'টি বিষয়ে আরও তথ্যের জন্য আপনার লোকাল অথরিটির সাথে যোগাযোগ করবেন।

ব্যবসার কাগজপত্র এবং আর্থিক ব্যবস্থা

ব্যবসার ধরন

ব্যবসা শুরু করার আগে আপনাকে ঠিক করতে হবে যে আপনি কি ধরনের ব্যবসা শুরু করতে চলেছেন। ব্যবসার প্রধান ধরনগুলি হচ্ছে:

- ‘সোল ট্রেডার’ (একা ব্যবসায়ী), যার মানে হচ্ছে যে আপনি সেল্ফ-এমপ্লয়েড (স্ব-নিয়োজিত) হবেন
- পার্টনারশিপ (অংশীদারত্ব), অন্য একজন বা একজনের বেশী লোকের সাথে
- লিমিটেড কম্পানী

এই বিভিন্ন ধরনের ব্যবসোগুলি সম্বন্ধে আরও তথ্যের জন্য, www.businesslink.gov.uk ঠিকানায বিজনেস্ লিংক-এর ওয়েবসাইটে যাবেন অথবা বিজনেস্ লিংক-এর প্রকাশনা ‘দা নো-ননসেন্স গাইড টু গভর্নমেন্ট রুলস্ এ্যান্ড রেগুলেশনস্ ফর সেটিং আপ ইওর বিজনেস্’ (‘The No-Nonsense Guide to Government rules and regulations for setting up your business’ - আপনার ব্যবসা শুরু করার জন্য সরকারী নিয়মকানুনগুলির অর্থপূর্ণ নির্দেশিকা) দেখবেন (অর্ডার দেওয়া সংক্রান্ত তথ্যের জন্য 35 নম্বর পৃষ্ঠা দেখবেন)।

সেল্ফ-এমপ্লয়েড (স্ব-নিয়োজিত) হওয়া

আপনি যদি সেল্ফ-এমপ্লয়েড (স্ব-নিয়োজিত) ব্যক্তি হন, তাহলে সেল্ফ-এমপ্লয়েড হওয়ার তিন মাসের মধ্যেই আপনাকে অবশ্যই হার ম্যাজেস্ট্রীজ্ রেভিনিউ এ্যান্ড কার্সমস্-এর কাছে রেজিস্ট্রার করতে (নাম লেখাতে) হবে। একজন সেল্ফ-এমপ্লয়েড ব্যক্তি হিসাবে, নিজের ট্যাক্স ও ন্যাশনাল ইন্সিওরেন্স কন্ট্রিবিউশন (বাবদ অর্থ) দেওয়ার দায়িত্ব হচ্ছে আপনার। প্রতি বছর আপনাকে একটা ট্যাক্স রিটার্ন ভর্তি করতে হবে।

ট্যাক্স সম্বন্ধে আপনার কি করা দরকার সে বিষয়ে আরও জানতে হলে, আপনার স্থানীয় ট্যাক্স অফিসের সাথে যোগাযোগ করবেন, অথবা 08459 15 45 15 নম্বরে, নতুন সেল্ফ-এমপ্লয়েড লোকদের জন্য হার ম্যাজেস্ট্রীজ্ রেভিনিউ এ্যান্ড কার্সমস্-এর সাহায্যের লাইনে টেলিফোন করবেন।

ভিএটির (VAT) জন্য রেজিস্টার করা

ভিএটি বলতে 'ভ্যালু এডেড ট্যাক্স' বোঝায়। যে সব ব্যবসা 'ভিএটি-এর জন্য রেজিস্টার করা', তারা তাদের সরবরাহ করা জিনিষপত্র ও সার্ভিসের ওপর ভিএটি চার্জ করে। আপনার ব্যবসার বিক্রির সর্বমোট আর্থিক পরিমাণ (শুধুমাত্র লাভ নয়) 'রেজিস্ট্রেশন থ্রেশোল্ডের' (যে আর্থিক পরিমাণের বেশী বিক্রি করলে ভিএটির জন্য রেজিস্টার করতে হয়) বেশী হলে, অবশ্যই সেটা ভিএটির জন্য রেজিস্টার করতে হবে।

2005 সালের এপ্রিল মাসে এই রেজিস্ট্রেশন থ্রেশোল্ডটা ছিল বছরে £60,000, কিন্তু এটার পরিবর্তন হওয়া সম্ভব।

অনেক ব্যবসার বিক্রির আর্থিক পরিমাণ রেজিস্ট্রেশন থ্রেশোল্ডের কম থাকলেও তারা ভিএটির জন্য রেজিস্টার করে। আপনার ব্যবসা ভিএটি-এর জন্য রেজিস্টার করা হলে, আপনার সরবরাহকারীদের যে ভিএটি আপনার দিতে হবে, তা আপনি ফেরত পেতে পারবেন। এবং কিছু জিনিষের ওপর আপনাকে ভিএটি চার্জও করতে হবে। 23 নম্বর পৃষ্ঠায় ভিএটি চার্জ করা দেখুন।

ভিএটি-এর জন্য রেজিস্টার করা সম্বন্ধে আরও জানার জন্য 0845 010 9000 নম্বরে হার ম্যাজেস্ট্রীজ্ রেভেনিউ এ্যান্ড কাস্টমস্-এর সাথে যোগাযোগ করবেন অথবা www.hmrc.gov.uk-তে দেখবেন।

রেকর্ড (লিখিত তথ্য) রাখা

আপনার ব্যবসার সব আয় ও ব্যয়ের রেকর্ড আপনাকে অবশ্যই রাখতে হবে। এতে, আপনার এ্যাকাউন্ট (আয়ব্যয়ের হিসাব) তৈরী করতে এবং আপনার ট্যাক্স রিটার্ন ভর্তি করতে আপনার সাহায্য হবে। সব অর্থের আসা ও যাওয়ার রেকর্ড থাকার ফলে, কার্যকরীভাবে ব্যবসা চালানোর ব্যাপারেও আপনার সাহায্য হবে।

আপনার ট্যাক্স রিটার্ন ফেরত পাঠানোর সর্বশেষ তারিখের পরেও অন্ততঃ পাঁচ বছর আপনার সব রেকর্ডগুলি রেখে দিতে হবে। রেকর্ড রাখা সম্বন্ধে আপনার উপদেশ দরকার হলে, হার ম্যাজেস্ট্রীজ্ রেভেনিউ এ্যান্ড কাস্টমস্ অথবা একজন এ্যাকাউন্ট্যান্টের সাথে যোগাযোগ করবেন।

ভুলবেন না যে আপনার কেনা সব খাবারের জন্য চালান ও রশিদগুলি আপনার রেখে দেওয়া উচিত।



- › নিয়মিতভাবে আপনার রেকর্ডগুলিকে সাম্প্রতিক করে তুলবেন। এটা করলে কাগজপত্রের কাজ জমতে পারে না এবং আপনার বাৎসরিক এ্যাকাউন্ট তৈরী করতে আপনার অনেক সুবিধা হবে।
- › আপনার ব্যবসার সব খরচের রশিদ রেখে দেবেন। আপনি যে এই অর্থ খরচ করেছেন, এগুলি হচ্ছে তার প্রমাণ।
- › ব্যবসার ট্রাকাপয়সা এবং আপনার ব্যক্তিগত ট্রাকাপয়সা সবসময় আলাদা করে রাখবেন।

কর্মচারীদের বেতন দেওয়া

আপনি যদি অন্য লোকজন নিয়োগ করেন, তাহলে আপনার কর্মচারীদের ট্যাক্স এবং ন্যাশনাল ইনসিওরেন্স কন্ট্রিবিউশন আপনাকে হিসাব করতে হবে এবং দিয়ে দিতে হবে। আপনি তাদের যে বেতন দেবেন, তার থেকেই এগুলি কাটা যাবে। আরও তথ্যের জন্য হার ম্যাজেস্ট্রিজ্ রেভেনিউ এ্যাল্ড কাউন্সিল্-এর (HMRC) সাথে যোগাযোগ করবেন।

মনে রাখবেন যে, বেতন, অর্থ এবং বেনিফিট হিসাবে আপনার কর্মচারীদের আপনি যা দেবেন, সে সবকিছুর জন্য আপনার রেকর্ড রাখা দরকার।

কর্মচারীদের আধিকার, ওয়ার্কিং হাওয়ারস (কাজের সময়), মিনিমাম ওয়েজ (সবনিম্ন বেতন) এবং ইকোয়াল অপর্চুনিটিস্-এর (সমান সুযোগ) মত বিষয়গুলির ব্যাপারে আপনার এমপ্লয়মেন্ট (নিয়োগ করা সংক্রান্ত) আইন মেনে চলাও নিশ্চিত করতে হবে। আরও তথ্যের জন্য www.businesslink.gov.uk ঠিকানা, বিজনেস্ লিংক-এর ওয়েবসাইট দেখবেন।

হার ম্যাজেস্ট্রিজ্ রেভেনিউ এ্যাল্ড কাউন্সিল্-এর কাছ থেকেও সাহায্য এবং উপদেশ পাওয়া যায়। 0845 607 0143 নম্বরে, নতুন নিয়োগকারীদের সাহায্যের লাইনের সাথে যোগাযোগ করবেন অথবা www.hmrc.gov.uk/newemployers ঠিকানা দেখবেন।

আইন

2006 সালের জানুয়ারী মাস থেকে, কতগুলি নতুন খাদ্য সংক্রান্ত স্বাস্থ্যবিধির রেগুলেশনগুলি (নিয়মকানুন) ইউনাইটেড কিংডম-এ প্রযোজ্য হয়েছে। আপনার ব্যবসার জন্য যে রেগুলেশনগুলি সবচেয়ে গুরুত্বপূর্ণ, সেগুলি হচ্ছে:

- খাদ্যদ্রব্য স্বাস্থ্যবিজ্ঞানসম্মত হওয়ার ওপর Regulation (EC) No. 852/2004 [রেগুলেশন (EC) নং 852/2004]।
- The Food Hygiene (England) Regulations 2006 [দা ফুড হাইজীন (ইংল্যান্ড) রেগুলেশনস্ 2006] (এবং স্কটল্যান্ড, ওয়েলস্ এবং নরদার্ন আয়ারল্যান্ড-এ একই রকমের রেগুলেশন)

Food Safety (General food Hygiene) Regulations 1995 [ফুড স্‌ইফটি (জেনারেল ফুড হাইজীন) রেগুলেশনস্ 1995 - খাদ্যের নিরাপত্তা (সাধারণ খাদ্য সংক্রান্ত স্বাস্থ্যবিধি) সংক্রান্ত নিয়মকানুন] এবং Food Safety (Temperature Control) Regulations 1995-এর [ফুড স্‌ইফটি (টেম্পারেচার কন্ট্রোল) রেগুলেশনস্ 1995- খাদ্যের নিরাপত্তা (তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ) সংক্রান্ত নিয়মকানুন] বদলে এই নতুন নিয়মকানুনগুলি প্রযোজ্য হবে। আপনার ব্যবসার কর্মস্থল ও সুযোগ-সুবিধা থেকে আপনার কর্মচারীদের ব্যক্তিগত পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতা পর্যন্ত, ব্যবসার সব দিকে স্বাস্থ্যবিধিসম্মতভাবে অত্যন্ত: যা করা আপনার পক্ষে বাধ্যতামূলক, তা এতে বলে দেওয়া হয়েছে।

এই নতুন নিয়মকানুনে যা যা করা বাধ্যতামূলক, সেগুলির প্রায় সবক'টিই আগের নিয়মকানুনেও বাধ্যতামূলক ছিল। প্রধান পরিবর্তনটি হচ্ছে যে আপনাকে 'খাবারের নিরাপত্তা নিয়ন্ত্রণ করার প্রণালীর' ব্যবস্থা করতে হবে এবং এই ব্যাপারে সাম্প্রতিক রেকর্ড (লিখিত তথ্য) রাখতে হবে।

এই নিয়মকানুনগুলি সম্বন্ধে আরও তথ্যের জন্য, ফুড স্ট্যান্ডার্ডস এজেন্সীর প্রকাশিত 'ফুড হাইজীন - এ গাইড ফর বিজনেসেস্' (Food hygiene - a guide for businesses) নামের পুস্তিকাটি দেখবেন (কিভাবে অর্ডার দিতে হয় তার জন্য 34 নম্বর পৃষ্ঠা দেখবেন), অথবা আপনার লোকাল অথরিটির এনভায়রনমেন্টাল হেল্থ সার্ভিসের সাথে যোগাযোগ করবেন।

**আমি কি সাহায্য
সেতে পারি ?**

খাবারের নিরাপত্তা নিয়ন্ত্রণ করার প্যাক্

আপনি যদি একটা ছোট খাবার সরবরাহ করার ব্যবসা চালিয়ে থাকেন, তাহলে খাবারের নিরাপত্তা নিয়ন্ত্রণ করার ব্যবস্থা করতে আপনাকে সাহায্য করার জন্য প্যাক্ পাওয়া যায়। ইংল্যান্ড, স্কটল্যান্ড ও নরদার্ন আয়ারল্যান্ড-এ ফুড স্ট্যান্ডার্ডস এজেন্সী এবং ওয়েলস-এর লোকাল অথরিটিরা এই প্যাকগুলি প্রকাশ করেছে।

- ▶ **ইংল্যান্ড** - খাবার সরবরাহ করার ছোটখাট ব্যবসা ও 50টিরও বেশী লোকাল অথরিটির সাথে যৌথভাবে কাজ করে, ফুড স্ট্যান্ডার্ডস এজেন্সী, 'সেইফার ফুড, বোটার বিজনেস' (Safer food, better business) নামে, খাওয়ার জিনিষের নিরাপত্তা নিয়ন্ত্রণের একটা নতুন রকমের এবং ব্যবহারিক উপায় গড়ে তুলেছে। আপনি যদি 'সেইফার ফুড, বোটার বিজনেস'-এর একটা কপি (প্রতিলিপি) অর্ডার দিতে চান, তাহলে এই পুস্তিকার 34 নম্বর পৃষ্ঠায় দেওয়া তথ্য ব্যবহার করে ফুড স্ট্যান্ডার্ডস এজেন্সী পাব্লিকেশন্স-এর সাথে যোগাযোগ করবেন। www.food.gov.uk ঠিকানায় অনলাইনে আপনি এটা দেখতে পারবেন।
- ▶ **ওয়েলস** - অনেকগুলি লোকাল অথরিটি এর আগেই, খাবার সরবরাহকারীদের জন্য নির্দেশিকার প্যাক তৈরি করেছে এবং এই প্যাকগুলি সকলেই ব্যবহার করার জন্য ওয়েলস-এর সব লোকাল অথরিটিকেই ওয়েলস-এর ফুড স্ট্যান্ডার্ডস এজেন্সী উৎসাহ দিয়েছে। আরও তথ্যের জন্য ব্যবসাগুলির তাদের লোকাল অথরিটির সাথে যোগাযোগ করা উচিত।
- ▶ **স্কটল্যান্ড** - ছোটখাট ব্যবসা, লোকাল অথরিটি এবং স্কটিশ ফুড এ্যাডভাইজরী কমিটি সমেত খাদ্যশিল্পের বিশেষ অভিজ্ঞতা ব্যবহার করে, স্কটল্যান্ড-এর ফুড স্ট্যান্ডার্ডস এজেন্সী 'কুকসেইফ' (CookSafe) নামে একটা ব্যবস্থা গড়ে তুলেছে। এটা চাইলীজ্, উর্দু এবং পাঞ্জাবী ভাষায় পাওয়া যায়। যে ব্যবসাগুলি এর একটা কপি চান, সেই ব্যবসাগুলির তাদের লোকাল অথরিটির সাথে যোগাযোগ করা উচিত। www.food.gov.uk ঠিকানায় আপনি এটা অনলাইনেও দেখতে পারেন।
- ▶ **নরদার্ন আয়ারল্যান্ড** - স্থানীয় খাবার সরবরাহকারী ও লোকাল অথরিটির সাথে যৌথভাবে কাজ করে, নরদার্ন আয়ারল্যান্ড-এর ফুড স্ট্যান্ডার্ডস এজেন্সী, খাবার সরবরাহকারী বিভাগের জন্য, 'সেফ কেটারিং' (Safe Catering) নামে একটা নির্দেশিকা প্রকাশ করেছে। কয়েক বছর ধরে এই নির্দেশিকাটি তৈরি করা এবং এর উন্নতি করা হয়েছে। নরদার্ন আয়ারল্যান্ড-এর খাবার সরবরাহকারীরা ব্যাপকভাবে এটাকে গ্রহণ করেছে। তথ্যের জন্য ব্যবসাগুলির তাদের লোকাল অথরিটির সাথে যোগাযোগ করা উচিত।

খাবার সরবরাহকারী ব্যবসার জন্য কোন বিশেষ প্যাক্ বা ছাঁচ নেই। কিন্তু তাদের নিশ্চিত করতে হবে যে তাদের ব্যবসার উপযুক্ত, খাবারের নিরাপত্তা সংশ্লিষ্ট নিয়ন্ত্রণ পদ্ধতি তাদের রয়েছে। কিছু ব্যবসার ইতিমধ্যেই উপযুক্ত ব্যবস্থা রয়েছে এবং তারা সেই ব্যবস্থাই ব্যবহার করতে পারবেন।

আমি কি সাহায্য
পেতে পারি?

ফুড স্ট্যান্ডার্ডস্ এজেন্সীর প্রকাশনা

Food hygiene - a guide for businesses

(ফুড হাইজীন - এ গাইড ফর বিজনেসেজ)

- খাদ্যদ্রব্য সংক্রান্ত স্বাস্থ্যবিধি সম্পর্কিত সাধারণ নির্দেশিকা

Food law inspections and your business

(ফুড ল ইন্সপেকশনস্ এ্যান্ড ইওর বিজনেস্)

- পরিদর্শনের পদ্ধতিটা বুঝিয়ে বলা হয়েছে

Eggs: what caterers need to know

(এগস্: হোয়াট কেটারারস্ নীড টু নো)

- নিরাপদ ভাবে ডিম ব্যবহার করার বিষয়ে খাবার সরবরাহকারীদের উপদেশ দেওয়া হয়েছে

এই সব প্রকাশনাগুলিই বিনাপয়সায় পাওয়া যায়। এগুলি অর্ডার দিতে হলে, ফুড স্ট্যান্ডার্ডস্ এজেন্সী পাবলিকেশনস্-এর সাথে যোগাযোগ করবেন।

টেলিফোন

0845 606 0667

মিনিকম

0845 606 0678

ফ্যাক্স

020 8867 3225

ই-মেইল

foodstandards@ecgroup.uk.com

আমি কি সাহায্য
পেতে পারি?

কেন্দ্রীয় সরকারের ডিপার্টমেন্টগুলির (বিভাগগুলির) প্রকাশনা

Business Link (বিজনেস লিংক)

The No-Nonsense Guide to Government rules and regulations for setting up your business (দা নো-ননসেন্স গাইড টু গভর্নমেন্ট রুলস্ এ্যান্ড রেগুলেশনস্ ফর সেটিং আপ ইওর বিজনেস্)

Health and Safety: A no-nonsense summary of Government rules and regulations (হেল্থ এ্যান্ড সেইফ্টি: এ নো-ননসেন্স সামারী অফ গভর্নমেন্ট রুলস্ এ্যান্ড রেগুলেশনস্)

অর্ডার দেওয়ার জন্য, publications@dti.gov.gsi.uk ঠিকানায় ই-মেইল করবেন, www.dti.gov.uk/publications ঠিকানাটি দেখবেন, 0845 015 0010 নম্বরে টেলিফোন করবেন বা 0845 015 0030 নম্বরে টেক্সটফোন (লিখে ফোন) টেলিফোন করবেন অথবা 0845 015 0020 নম্বরে ফ্যাক্স করবেন।

HM Revenue & Customs (হার ম্যাজেস্টীজ্ রেভিনিউ এ্যান্ড কাস্টমস্)

Working for Yourself - The Guide (ওয়ার্কিং ফর ইওরসেল্ফ - দা গাইড : নিজের হয়ে কাজ করেন - একটি নির্দেশিকা)

অর্ডার দেওয়ার জন্য, www.hmrc.gov.uk ঠিকানাটি দেখবেন। 0845 9000 404 নম্বরে টেলিফোন করবেন অথবা 0845 9000 604 নম্বরে ফ্যাক্স করবেন

Health and Safety Executive (হেল্থ এ্যান্ড সেইফ্টি এক্সিকিউটিভ্)

খাবার সরবরাহ করার ব্যবসায়গুলির জন্য প্রাসঙ্গিক এরকম অনেকগুলি তথ্যের পত্রিকা হেল্থ এ্যান্ড সেইফ্টি এক্সিকিউটিভ্ প্রকাশ করে। একটা তালিকার জন্য এই নিচের লিংকটি দেখবেন:

www.hse.gov.uk/pubns/caterdex.htm

01787 881165 নম্বরে টেলিফোন করে অথবা www.hsebooks.co.uk ঠিকানায় অনলাইনে প্রকাশনাগুলির জন্য অর্ডার দিতে পারবেন।

আমি কি সাহায্য
পেতে পারি?

যেসব যোগাযোগ সংক্রান্ত তথ্য কাজে লাগতে পারে

Business Link (England) (বিজনেস লিংক(ইংল্যান্ড))
www.businesslink.gov.uk 0845 600 9006

Business Eye (Wales) (বিজনেস আই)(ওয়েলস)
www.busesseye.org.uk 08457 96 97 98

Business Gateway (Scotland) (বিজনেস গেটওয়ে)(স্কটল্যান্ড)
www.bgateway.com 0845 609 6611

Invest Northern Ireland (ইনভেস্ট নরদার্ন আয়ারল্যান্ড)
www.investni.com

Small Business Advice Service (England)
(স্মল বিজনেস এ্যাডভাইস সার্ভিস (ইংল্যান্ড))
www.smallbusinessadvice.org.uk

Scottish Enterprise (স্কটিশ এন্টারপ্রাইজ্)
www.scottish-enterprise.com 0845 607 8787

Workspace (Northern Ireland) (ওয়ার্কস্পেস) (নরদার্ন আয়ারল্যান্ড)
www.workspace.org.uk 028 7962 8113

HM Revenue & Customs (হার ম্যাজেস্টীজ্ রেভেনিউ এ্যান্ড কাস্টমস)
www.hmrc.gov.uk

নতুন নিয়োগকারীদের সাহায্যের লাইন 08457 607 0143

নতুন স্ব-নিয়োজিত ব্যক্তিদের জন্য সাহায্যের লাইন 08459 15 45 15

জাতীয় সর্বনিম্ন বেতনের সাহায্যের লাইন 0845 600 0678

ভিএটি রেজিস্ট্রেশন 0845 010 9000

Health and Safety Executive (হেল্থ এ্যান্ড সেইফ্টি এক্সিকিউটিভ্)
www.hse.gov.uk 0845 345 0055

Equal Opportunities Commission (ইকোয়াল অপর্চুনিটিজ্ কমিশন)
www.eoc.org.uk 0845 601 5901

Companies House (কম্পানীজ্ হাউস)
www.companies-house.gov.uk 0870 333 3636

HCIMA (Hotel & Catering International Management Association)
(হোটেল এ্যান্ড কেটারিং ইন্টারন্যাশনাল ম্যানেজমেন্ট এ্যাসোসিয়েশন)
www.hcima.org.uk 020 8661 4900

British Hospitality Association (ব্রিটিশ হস্পিট্যালিটি এ্যাসোসিয়েশন)
www.bha-online.org.uk 0845 880 7744

British Beer and Pub Association (ব্রিটিশ বীয়ার এ্যান্ড পাব্ এ্যাসোসিয়েশন)
www.beerandpub.com 020 7627 9191

British Institute of Innkeeping (ব্রিটিশ ইনস্টিটিউট অফ ইনকীপিং)
www.bii.org 01276 684449

মিলিয়ে দেখার তালিকা (চেকলিস্ট)

- আপনি কি আপনার ব্যবসার কর্মস্থল রেজিস্ট্রর করেছেন?
- আপনার কর্মস্থলের নকশা ও তৈরী কি আইনগত আবশ্যিকতা মোটাতে পেরেছে?
- খাদ্যদ্রব্য সংক্রান্ত নিরাপত্তা নিয়ন্ত্রণ করার প্রণালীর ব্যবস্থা কি আপনি করেছেন এবং এগুলির সাম্প্রতিক রেকর্ড কি আপনি রাখছেন?
- খাদ্যদ্রব্য সংক্রান্ত নিরাপত্তার নীতিগুলি কি আপনি এবং আপনার কর্মচারীরা বুঝতে পেরেছেন?
- আপনি কি স্বাস্থ্য ও নিরাপত্তা এবং আগুন সংক্রান্ত নিরাপত্তার কথা বিবেচনা করেছেন?
- আপনি নিজেকে কি সেলফ-এমপ্লয়েড (স্ব-নিয়োজিত) বলে রেজিস্ট্রর করেছেন?
- আপনার কি ভিএটির (VAT) জন্য রেজিস্ট্রর করার দরকার আছে?
- আপনার ব্যবসার সব আয় এবং ব্যয় কি আপনি লিখে রাখছেন?
- আপনার কর্মচারীদের বেতন লিখে রাখছেন এবং তাদের ট্যাক্স এবং ন্যাশনাল ইন্সিওরেন্স কন্ট্রিবিউশন কি ভাবে দিতে হয় তা কি আপনি জানেন?
- আপনি কি খাবার এবং পানীয়ের সঠিক বর্ণনা দিয়ে থাকেন?
- মদ বিক্রি, বেশী রাতে গরম খাবার ও পানীয় বিক্রি অথবা রাস্তায় খাবার বিক্রি করার উদ্দেশ্যে আপনার কি একটা লাইসেন্সের জন্য দরখাস্ত করার দরকার আছে?

ফুড স্ট্যান্ডাৰ্ডস এজেঞ্চী পাবলিকেশন্স (Food Standards Agency Publications)

এই প্ৰচাৰপত্ৰটি অথবা এই এজেঞ্চীৰ অন্য কোন প্ৰকাশিত জিনিষৰ আৰুও কপি অৰ্ডাৰ দিতে হলে, ফুড স্ট্যান্ডাৰ্ডস এজেঞ্চী পাবলিকেশন্স-এৰ সৈতে যোগাযোগ কৰিবেন।

টেলিফোন 0845 606 0667

মিনিকম 0845 606 0678

ফ্যাক্স 020 8867 3225

ই-মেইল foodstandards@ecgroup.uk.com

www.food.gov.uk ঠিকানায় ফুড স্ট্যান্ডাৰ্ডস এজেঞ্চীৰ ওয়েবসাইটটা দেখিবেন



FOOD
STANDARDS
AGENCY

Published by the Food Standards Agency April 2006
Design by Hoop Associates

© Crown copyright 2006