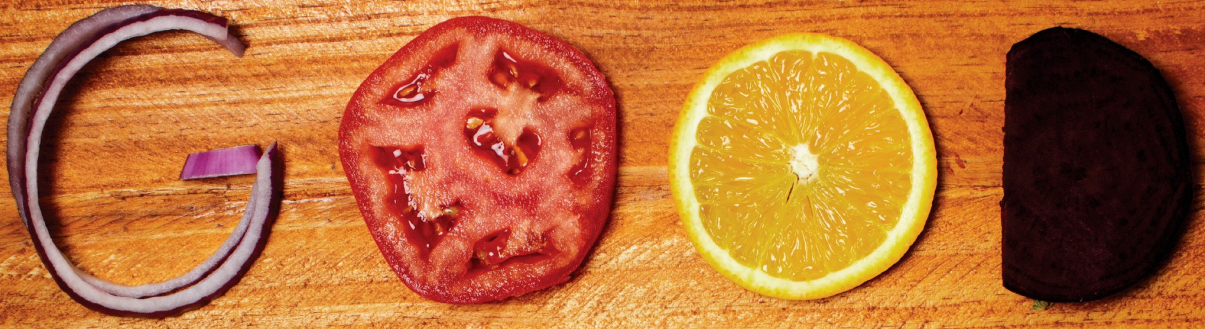




বিনামূল্যের গাইডবুক • ইউকে-র খাদ্য ব্যবসা

0-5 স্কিম, রান্নাঘরে কাজ করা মানুষদের ব্যাখ্যায়

ফুড হাইজিন রেটিং

একজন environmental health officer আসলে কী পরীক্ষা করেন, স্কোর কীভাবে রেটিং হয়, আর তিনি কড়া নাড়ার আগেই আপনি নিজে করে নিতে পারেন এমন একটি 60-পয়েন্ট সেল্ফ-অডিট।

ফুড হাইজিন রেটিং

0 1 2 3 4 5

ফুড হাইজিন রেটিং

0 1 2 3 4 5

ফুড হাইজিন রেটিং

0 1 2 3 4 5

goodfoodhygiene.co.uk

দশটি অধ্যায় • 60-পয়েন্ট চেকলিস্ট • নির্দিষ্ট কপি ও শেয়ার করুন

ফুড হাইজিন রেটিং কীভাবে কাজ করে

ফুড হাইজিন রেটিং স্কিম (FHRS) চালায় Food Standards Agency, লোকাল অথরিটিগুলোর সঙ্গে যৌথভাবে। আপনার কাউন্সিলের একজন ফুড সেফটি অফিসার আপনার ব্যবসা পরিদর্শন করেন, খাদ্য স্বাস্থ্যবিধি আইন মানা হচ্ছে কি না দেখেন, এবং 0 থেকে 5-এর মধ্যে একটি রেটিং দেন। রেটিং অনলাইনে প্রকাশ করা হয়, আর জানালায় লাগানোর জন্য আপনাকে একটি স্টিকার পাঠানো হয়।

রেটিং স্কেল

ফুড হাইজিন রেটিং 0 1 2 3 4 5	খুব ভালো VERY GOOD হাইজিনের মান খুব ভালো।
ফুড হাইজিন রেটিং 0 1 2 3 4 5	ভালো GOOD হাইজিনের মান ভালো।
ফুড হাইজিন রেটিং 0 1 2 3 4 5	সামগ্রিকভাবে সন্তোষজনক GENERALLY SATISFACTORY হাইজিনের মান সামগ্রিকভাবে সন্তোষজনক।
ফুড হাইজিন রেটিং 0 1 2 3 4 5	উন্নতি প্রয়োজন IMPROVEMENT NECESSARY কিছুটা উন্নতি প্রয়োজন।
ফুড হাইজিন রেটিং 0 1 2 3 4 5	বড় ধরনের উন্নতি প্রয়োজন MAJOR IMPROVEMENT NECESSARY বড় ধরনের উন্নতি প্রয়োজন।
ফুড হাইজিন রেটিং 0 1 2 3 4 5	জরুরি উন্নতি প্রয়োজন URGENT IMPROVEMENT NECESSARY জরুরি উন্নতি প্রয়োজন।

এটি একটি মুহূর্তের ছবি, চলমান স্কোর নয়

রেটিং দেখায় পরিদর্শনের দিন অফিসার যা পেয়েছিলেন। তিনি আবার না আসা পর্যন্ত এটি বদলায় না, মাঝের সময়ে রান্নাঘর যত ভালোই চলুক — তাই পরিদর্শনের দিনের কাগজপত্র এত গুরুত্বপূর্ণ।

স্কটল্যান্ডে নিয়ম আলাদা

স্কটল্যান্ড FHRS-এর অধীনে নেই। সেখানে চলে ফুড হাইজিন ইনফরমেশন স্কিম, যা ব্যবসাকে হয় **Pass** (উত্তীর্ণ) নয়তো **Improvement Required** (উন্নতি আবশ্যিক) দেয় — 0 থেকে 5 রেটিং নেই। অফিসার যা পরীক্ষা করেন তা প্রায় একই, তবে সংশ্লিষ্ট নিয়ম স্কটল্যান্ডের নিজস্ব: আপিলের জন্য 14 দিন, আর দুটি পরিদর্শনের মাঝে একটিই পুনঃপরিদর্শন, বর্তমানে ফ্রি।

রেটিং প্রদর্শন

ওয়েলস ও নর্দার্ন আয়ারল্যান্ডে স্টিকার প্রদর্শন করা আইনি বাধ্যবাধকতা। ইংল্যান্ডে এটি ঐচ্ছিক — তবে স্টিকার না থাকলে অনেকেই ধরে নেন রেটিং কম।

অফিসার আসলে কী পরীক্ষা করেন

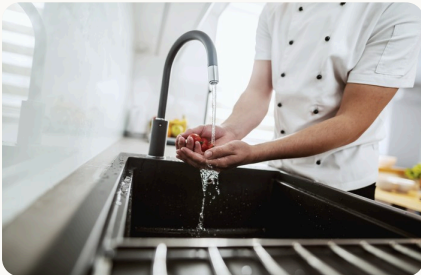
প্রতিটি পরিদর্শনে তিনটি বিষয় মূল্যায়ন করা হয়, এবং প্রতিটিকে আলাদাভাবে স্কোর দেওয়া হয়। তিনটি স্কোর যোগ করে ব্যান্ড ঠিক হয় — তারপর সবচেয়ে খারাপ একক স্কোর রেটিংকে সেই ব্যান্ডের নিচে নামিয়ে দিতে পারে। দুটো নিয়মই খাটে, তাই একটি দুর্বল ক্ষেত্র যতটা মনে হয় তার চেয়ে বেশি ক্ষতি করে।

1

হাইজিন

খাবার কীভাবে নাড়াচাড়া হয়

প্রস্তুতি, রান্না, আবার গরম করা, ঠান্ডা করা ও সংরক্ষণ। লোকজন আসলে কী করছেন, অফিসার তা লক্ষ করেন।



2

কাঠামো

প্রাঙ্গণের অবস্থা

পরিচ্ছন্নতা, বিন্যাস, আলো, বায়ুচলাচল, পেস্ট কন্ট্রোল, এবং ভবনের কাঠামোর অবস্থা।



3

আস্থা

খাদ্য নিরাপত্তা কীভাবে সামলান

আপনার সিস্টেম, রেকর্ড ও প্রশিক্ষণ — আর অফিসার বিশ্বাস করেন কি না যে আগামী মাসেও এই মান বজায় থাকবে।



তৃতীয়টিতেই ব্যবসাগুলো অজান্তে খারাপ ফল করে। অফিসার পরিষ্কার রান্নাঘর দেখতে পান। কিন্তু আপনি না দেখালে তিনি দেখতে পান না, গতকালও তা পরিষ্কার ছিল কি না।

যেসব ব্যবসাকে রেটিং দেওয়া হয় না

- কম ঝুঁকির প্রাঙ্গণ, যেগুলোকে বেশিরভাগ মানুষ খাদ্য ব্যবসা ভাবেন না — যেমন নিউজএজেন্ট, ফার্মেসি বা ভিজিটর সেন্টার, যদি তাদের সব খাবারই প্যাকেটজাত হয় এবং ফ্রিজে রাখতে না হয়।
- চাইল্ডমাইন্ডার, এবং কারও বাড়িতে পরিচর্যা সেবা দেয় এমন ব্যবসা।

পুনঃপরিদর্শন, পুনঃরেটিং ও আপিল

রেটিং স্থায়ী নয়। অফিসার যা পেয়েছিলেন তা ঠিক করে ফেললে আপনি আরেকটি পরিদর্শনের অনুরোধ করতে পারেন — আর রেটিং ভুল মনে হলে আপনার অধিকারও আছে।

পুনঃপরিদর্শনের অনুরোধ করুন

সমস্যাগুলো ঠিক করার পর, যে কাউন্সিল পরিদর্শন করেছিল তাদের কাছে পুনঃরেটিং পরিদর্শনের অনুরোধ করতে পারেন। লিখিতভাবে জানান, কী বদলেছেন তা বলুন এবং প্রমাণ দেখান। অফিসার আগে না জানিয়ে আসেন এবং পুরো ব্যবসা দেখেন — তাই রেটিং যেমন বাড়তে পারে, তেমনি কমতেও পারে।

ফি দেওয়া পুনঃপরিদর্শন হয় অনুরোধ করার তিন মাসের মধ্যে — ওয়েলস ও নর্দার্ন আয়ারল্যান্ডে সব অথরিটি ফি নেয়, ইংল্যান্ডে কিছু অথরিটিও নেয়। ফ্রি-টির জন্য সাধারণত পরিদর্শনের পর তিন মাস অপেক্ষা করতে হয়, আর দুটি নির্ধারিত পরিদর্শনের মাঝে ফ্রি পুনঃপরিদর্শন পাবেন একটিই।

রেটিং নিয়ে আপিল করুন

যদি মনে করেন রেটিংটি পরিদর্শনের সময়ের মান প্রতিফলিত করে না, আপনি লোকাল অথরিটির কাছে আপিল করতে পারেন। লিখিতভাবে করুন — ইংল্যান্ড, ওয়েলস ও নর্দার্ন আয়ারল্যান্ডে আপনাকে রেটিং জানানোর 21 দিনের মধ্যে, আর স্কটল্যান্ডে 14 দিনের মধ্যে।

5 রেটিং আপলোড হওয়ামাত্র প্রকাশিত হয়। 0 থেকে 4 রেটিং পরিদর্শনের পর তিন থেকে পাঁচ সপ্তাহ আটকে রাখা হয়, যাতে আপিলের সুযোগ থাকে।

জবাব দেওয়ার অধিকার

রেটিংয়ের পাশে প্রকাশের জন্য আপনি একটি ছোট বিবৃতি দিতে পারেন — যেমন, কোনো সমস্যা পরে ঠিক করা হয়েছে তা ব্যাখ্যা করে। এতে রেটিং বদলায় না, তবে রেটিংয়ের সঙ্গে এটি প্রকাশিত হয়।

ফ্রি, এবং গ্রাহক জানতে চাইবেন এমন কোনো প্রেক্ষাপট থাকলে করার মতো।



5 পেতে আসলে কী লাগে

5 রেটিং গোছানো রান্নাঘরের পুরস্কার নয়। এটি তখন আসে, যখন মূল্যায়নের তিনটি ক্ষেত্রই একই সময়ে মজবুত থাকে এবং আপনি তা প্রমাণ করতে পারেন।

1

নিরাপদ পদ্ধতি, মেনে চলা হয়

সংরক্ষণ, প্রস্তুতি, রান্না, ঠান্ডা করা ও আবার গরম করা — প্রতিটি সার্ভিসে, সবার হাতে, একইভাবে।

2

লিখিত প্রমাণ

রেকর্ড, যা দেখায় যে নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থাগুলো আসলেই করা হয়েছে — তারিখসহ, এবং যিনি করেছেন তাঁর সইসহ।

3

প্রশিক্ষিত কর্মী

প্রত্যেকে নিজের কাজের প্রয়োজনীয় স্তর পর্যন্ত প্রশিক্ষিত, কী করেন ও কেন করেন তা বোঝাতে পারেন, আর প্রত্যেকের তারিখসহ প্রশিক্ষণের রেকর্ড আছে।

4

ভালো অবস্থায় থাকা প্রাঙ্গণ

পরিষ্কার, ভালোভাবে রক্ষণাবেক্ষণ করা, পোকামাকড়মুক্ত, এবং এমনভাবে সাজানো যাতে কাঁচা ও খাওয়ার জন্য তৈরি খাবার কখনো সংস্পর্শে না আসে।

5

ব্যবহারের উপযোগী সরঞ্জাম

চালু, পরিষ্কার, যেখানে জরুরি সেখানে ক্যালিব্রেট করা, আর মেরামতের ইতিহাসের বদলে পেছনে নিয়মিত রক্ষণাবেক্ষণের রুটিন।

6

টিকে থাকা ব্যবস্থাপনা সিস্টেম

HACCP-ভিত্তিক লিখিত ফুড সেফটি ম্যানেজমেন্ট সিস্টেম — বেশিরভাগ ছোট ব্যবসার জন্য Safer Food, Better Business — যা একবার পূরণ করে রেখে দেওয়া নয়, হালনাগাদ রাখা হয়।



অফিসারের কাছে কী আশা করবেন

অফিসারদেরও কিছু দায়িত্ব আছে। সেগুলো জানলে পরিদর্শন কম অস্বস্তিকর হয়, আর আইনি বাধ্যবাধকতা ও পরামর্শের পার্থক্য বুঝতে সুবিধা হয়।

- ☐ শুরু করার আগে তাঁদের নিজের পরিচয় দেওয়া এবং পরিচয়পত্র দেখানো উচিত।
- ☐ পুরো সময় জুড়ে তাঁদের পেশাদার ও ভদ্র আচরণ করা উচিত।
- ☐ তাঁরা যা পান তা ব্যাখ্যা করা এবং কীভাবে ঠিক করবেন সে বিষয়ে গঠনমূলক পরামর্শ দেওয়া উচিত।
- ☐ কোন বিষয়গুলো **আইনি বাধ্যবাধকতা** আর কোনগুলো **সুপারিশকৃত ভালো অনুশীলন**, তা তাঁদের স্পষ্ট করে বলা উচিত। কোনটি কী, তা জিজ্ঞেস করার অধিকার আপনার আছে।
- ☐ তাঁরা আপনাকে যা কিছু করা বাধ্যতামূলক বলেন, তা কারণসহ লিখিতভাবে নিশ্চিত করা উচিত।
- ☐ কোনো আইন ভঙ্গের কথা বললে, সেটি কোন আইনের অধীনে পড়ে তা তাঁদের জানানো উচিত।
- ☐ মেনে চলার জন্য আপনাকে যুক্তিসঙ্গত সময় দেওয়া উচিত — যদি না জনস্বাস্থ্যের জন্য তাৎক্ষণিক ঝুঁকি থাকে; সেক্ষেত্রে তাঁরা সঙ্গে সঙ্গে ব্যবস্থা নিতে পারেন।
- ☐ কোনো সিদ্ধান্তের বিরুদ্ধে কীভাবে আপিল বা অভিযোগ করবেন, তা তাঁদের জানানো উচিত।



তাঁরা যে আইন মেনে কাজ করেন

ইউকে-তে খাদ্য নিরাপত্তা আইন প্রয়োগের ভিত্তি হলো **Food Safety Act 1990** — নর্দার্ন আয়ারল্যান্ডে **Food Safety (Northern Ireland) Order 1991** — এবং **Food Safety and Hygiene (England) Regulations 2013** ও ওয়েলস, স্কটল্যান্ড ও নর্দার্ন আয়ারল্যান্ডে এর সমতুল্য আইন, আর খাদ্যের স্বাস্থ্যবিধি বিষয়ে অ্যাসিমিলেটেড (যুক্তরাজ্যের আইনে অন্তর্ভুক্ত) **Regulation (EC) 852/2004**। অফিসাররা **Food Law Code of Practice** অনুযায়ী প্রতিটি ক্ষেত্রকে স্কোর দেন; FSA-র **FHRS Brand Standard** স্কোরকে রেটিংয়ে রূপান্তর করে। ইংল্যান্ড ও ওয়েলসে যেকোনো ব্যবসা সরাসরি বা ব্যবসায়ী সমিতির মাধ্যমে **Primary Authority** স্কিমে যোগ দিতে পারে: একটি কাউন্সিলের পরামর্শ অন্য কাউন্সিলকে মানতে হয়।

ভালো কাজের জন্য অফিসাররা নম্বর যোগ করেন না। তিনটি ক্ষেত্রের প্রতিটিতে যা ভুল তার জন্য তাঁরা পয়েন্ট যোগ করেন — তাই **কম স্কোর মানে ভালো ফল**। এরপর পয়েন্টগুলোকে 0 থেকে 5 রেটিংয়ে রূপান্তর করা হয়।

অফিসার আসার আগে

অফিসার ঢোকার সময় যে জিনিসগুলো সবচেয়ে বেশি অনুপস্থিত থাকে। কোনোটিতেই বেশি সময় লাগে না; কিন্তু সবগুলোই তাৎক্ষণিকভাবে হাজির করা কঠিন।

- | | |
|--|---|
| ☐ আপনার ফুড সেফটি ম্যানেজমেন্ট সিস্টেম, সম্পূর্ণ পূরণ করা এবং সর্বশেষ তারিখ পর্যন্ত সই করা। | ☐ পেস্ট কন্ট্রলের রেকর্ড, কন্ট্রাক্টরের ভিজিট রিপোর্ট থাকলে সেগুলোসহ। |
| ☐ আপনার অ্যালার্জেন তথ্য, সম্পূর্ণ ও মেনুর সঙ্গে মেলানো — আর অর্ডারের আগে যা প্যাক করেন তাতে উপকরণের তালিকাসহ লেবেল, অ্যালার্জেন হাইলাইট করা। | ☐ সরবরাহকারীর তালিকা ও ডেলিভারির রেকর্ড, যা ফিরিয়ে দিয়েছেন তা-সহ। |
| ☐ লোকাল অথরিটিতে নিবন্ধনের প্রমাণ — ব্যবসা শুরুর অন্তত 28 দিন আগে নিবন্ধন বাধ্যতামূলক। | ☐ হাত ধোয়ার ব্যবস্থায় সব মজুত: গরম পানি, সাবান ও হাত শুকানোর ব্যবস্থা। |
| ☐ প্রত্যেক কর্মীর প্রশিক্ষণের রেকর্ড, এ মাসে যোগ দেওয়া যে কারও রেকর্ডসহ। | ☐ খাবার প্রস্তুতির জন্য নির্দিষ্ট সিল্ক, হাত ধোয়ার সিল্ক থেকে আলাদা। |
| ☐ চালু, ক্যালিব্রেট করা প্রোব থার্মোমিটার — এবং ক্যালিব্রেশনের রেকর্ড। | ☐ ফার্স্ট এইড কিটে সব মজুত, নীল রঙের ডিটেস্টেবল প্লাস্টারসহ। |
| ☐ ফ্রিজ, ফ্রিজার ও গরম রাখা খাবারের তাপমাত্রার রেকর্ড। | ☐ বর্জ্য ঠিকভাবে রাখা ও সরানো, বন্ধ করা যায় এমন বিনসহ। |
| ☐ সাফাই কর্মসূচি, যাতে দেখানো আছে কী করা হয়, কত ঘন ঘন, আর কে করেন। | ☐ অগ্নি নিরাপত্তা সরঞ্জাম জায়গামতো ও মেয়াদের মধ্যে — হাইজিন রেটিংয়ে এর স্কোর হয় না, তবে স্পষ্টতই ত্রুটি থাকলে অফিসার তা বলবেন। |
| | ☐ কর্মীদের অসুস্থতার রেকর্ড — কে কী জানিয়েছেন, এবং কবে আবার খাবার নাড়াচাড়ার কাজে ফিরেছেন। |



ফুড সেফটি ও হাইজিন পদ্ধতি

খাবার কীভাবে নাড়াচাড়া হয় — মূল্যায়নের তিনটি ক্ষেত্রের প্রথমটি।

	হ্যাঁ	না	করণীয়
1 কর্মীরা কি অসুস্থতার কথা জানান, এবং ডায়রিয়া বা বমি বন্ধ হওয়ার পর 48 ঘণ্টা না কাটা পর্যন্ত খাবার নাড়াচাড়া থেকে বিরত থাকেন?			
2 সাফাইয়ের রাসায়নিক কি নিরাপদে ও খাবার থেকে আলাদা করে রাখা হয়?			
3 সরঞ্জাম কি নিয়মিত রক্ষণাবেক্ষণ ও পরিষ্কার করা হয়?			
4 কর্মীরা কি উপযুক্ত, পরিষ্কার সুরক্ষামূলক পোশাক পরছেন?			
5 কর্মীরা কি খাবার নাড়াচাড়ার নিরাপদ পদ্ধতি মেনে চলছেন?			
6 সব খাবার কি অনুমোদিত ও রেকর্ডভুক্ত সরবরাহকারীর কাছ থেকে আনা হয়?			
7 খাবারের বর্জ্য কি আলাদা করে সঠিকভাবে ফেলা হয়?			
8 হিমায়িত খাবার কি ফ্রিজের ভেতরে, ঢাকা দেওয়া পাত্রে ডিস্ফস্ট করা হয়?			
9 রান্না করা খাবার কি 90 মিনিটের মধ্যে ঠান্ডা করে ফ্রিজে রাখা হয়?			
10 গরম রাখা খাবার কি 63 °C বা তার বেশি তাপমাত্রায় রাখা হয়, সরঞ্জাম আগে থেকে গরম করে?			
11 খাবার কি নিরাপদ কোর তাপমাত্রায় রান্না হয় — 30 সেকেন্ড ধরে 75 °C, বা সমতুল্য অন্য সময়-তাপমাত্রা?			
12 ফ্রিজের খাবার কি 8 °C বা তার নিচে, আর হিমায়িত খাবার -18 °C বা তার নিচে রাখা হয়?			
13 প্রস্তুত করা খাবার ও খোলা উপকরণে কি তারিখ দেওয়া থাকে, এবং মেয়াদ পেরিয়েছে কি না প্রতিদিন দেখা হয়?			
14 প্রতিটি খাবার কি ঢেকে, মুড়ে বা বন্ধ পাত্রে রাখা হয়?			
15 অ্যালার্জেনযুক্ত উপকরণ কি সিল করা, স্পষ্ট লেবেল দেওয়া, এবং আলাদা সরঞ্জাম বা জায়গায় প্রস্তুত করা হয়?			
16 পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধে রঙ-কোড করা সরঞ্জাম কি সঠিকভাবে ব্যবহার করা হয়?			
17 কাঁচা ও খাওয়ার জন্য তৈরি খাবারের জন্য কি আলাদা, স্পষ্ট লেবেল দেওয়া সরঞ্জাম ব্যবহার করা হয়?			
18 রান্না করা ও খাওয়ার জন্য তৈরি খাবার কি সংরক্ষণ ও প্রস্তুতির সময় কাঁচা খাবার থেকে আলাদা রাখা হয়?			
19 হাত ধোয়ার জায়গায় কি সহজে যাওয়া যায়, সব মজুত থাকে, আর আসলেই ব্যবহার করা হয়?			
20 কর্মীরা কি ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধির মান মেনে চলছেন — পরিষ্কার পোশাক, চুল পেছনে বাঁধা, গয়না বা নেইলপলিশ নেই?			

কাঠামোগত প্রয়োজনীয়তা

প্রাঙ্গণ নিজেই — মূল্যায়নের দ্বিতীয় ক্ষেত্র।

	হ্যাঁ	না	করণীয়
21 জরুরি পদ্ধতি ও বের হওয়ার পথ কি স্পষ্টভাবে নির্ধারিত এবং বাধামুক্ত?			
22 কর্মীদের বিরতির জন্য নির্দিষ্ট, পরিষ্কার জায়গা আছে কি?			
23 কাজের পরিমাণের তুলনায় খালা ও বাসনপত্র ধোয়ার ব্যবস্থা কি যথেষ্ট?			
24 জানালা ও দরজা কি ঠিকভাবে লাগানো, এবং পোকামাকড় ঢুকতে না পারার মতো বন্ধ?			
25 দূষণ ঠেকাতে সিলিং কি অক্ষত ও রক্ষণাবেক্ষণ করা?			
26 মেঝে কি পিছলে পড়া প্রতিরোধী, অক্ষত এবং সহজে পরিষ্কারযোগ্য?			
27 অননুমোদিত প্রবেশ ঠেকাতে প্রাঙ্গণে ঢোকা কি নিয়ন্ত্রিত?			
28 বর্জ্য ফেলা ও রাখার ব্যবস্থা কি পর্যাপ্ত?			
29 কর্মীদের টয়লেট ও ওয়াশরুম কি যথেষ্ট এবং ভালোভাবে রক্ষণাবেক্ষণ করা?			
30 প্রাঙ্গণ কি ভালোভাবে মেরামত করা অবস্থায় রাখা হয়?			
31 ভবনে কি পোকামাকড় ঢোকা ঠেকানোর ব্যবস্থা আছে?			
32 মজুত রাখার জায়গা কি পরিষ্কার, শুকনো এবং রাখা মালের জন্য যথেষ্ট?			
33 সরঞ্জাম কি এমনভাবে বসানো, যাতে পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ হয়?			
34 পানি নিষ্কাশন ব্যবস্থা কি পর্যাপ্ত ও সচল?			
35 পানযোগ্য গরম ও ঠান্ডা পানির পর্যাপ্ত সরবরাহ আছে কি?			
36 পরিষ্কার ও পরিদর্শনের জন্য আলো কি পর্যাপ্ত?			
37 বাষ্প জমা ও ছত্রাক ঠেকাতে বায়ুচলাচল কি যথেষ্ট?			
38 উপরিতল ও ফিনিশিং কি মসৃণ, ছিদ্রহীন এবং সহজে পরিষ্কারযোগ্য?			
39 রান্নাঘরের বিন্যাস কি কাঁচা ও খাওয়ার জন্য তৈরি খাবারের কাজ আলাদা রাখে?			
40 কাঁচা ও রান্না করা খাবার প্রস্তুতির জন্য কি আলাদা জায়গা আছে?			

ব্যবস্থাপনায় আস্থা

আপনার সিস্টেম ও রেকর্ড — মূল্যায়নের তৃতীয় ক্ষেত্র, এবং যেটিতে সবচেয়ে বেশিবার সবচেয়ে খারাপ স্কোর হয়।

	হ্যাঁ	না	করণীয়
41 HACCP-ভিত্তিক কোনো লিখিত ফুড সেফটি ম্যানেজমেন্ট সিস্টেম আছে কি?			
42 এটি কি ফাঁকা টেমপ্লেট নয়, বরং এই ব্যবসার জন্যই তৈরি?			
43 গত বারো মাসে, বা কোনো পরিবর্তনের পরে, এটি কি পর্যালোচনা করা হয়েছে?			
44 দৈনিক খোলা ও বন্ধের সময়ের চেক কি সম্পন্ন করে সই করা হয়?			
45 তাপমাত্রার রেকর্ড কি সম্পূর্ণ, এবং কোনো ফাঁক থাকলে তার ব্যাখ্যা আছে?			
46 কোনো চেক ব্যর্থ হলে, সেই চেকের পাশে কি সংশোধনী ব্যবস্থা রেকর্ড করা হয়?			
47 যিনি কাজটি করেছেন, তিনি কি সাফাই কর্মসূচিতে সই করেন?			
48 প্রোব থার্মোমিটার ক্যালিব্রেশনের রেকর্ড আছে কি?			
49 সরবরাহকারী ও ডেলিভারির রেকর্ড কি রাখা হয়, ফিরিয়ে দেওয়া ডেলিভারিসহ?			
50 অ্যালার্জেন তথ্য কি লিখিত ও হালনাগাদ, পরিবেশনকারী প্রত্যেকের কাছে সহজলভ্য, এবং অর্ডারের আগে প্যাক করা প্রতিটি জিনিসের লেবেলে আছে?			
51 প্রত্যেক কর্মীর প্রশিক্ষণের রেকর্ড কি রাখা আছে?			
52 প্রত্যেকে কি নিজের ভূমিকার প্রয়োজনীয় স্তর পর্যন্ত প্রশিক্ষণ পেয়েছেন?			
53 শুধু যোগদানকালীন প্রশিক্ষণ নয়, রিফ্রেশার প্রশিক্ষণের প্রমাণ আছে কি?			
54 পেস্ট কন্ট্রোলার রেকর্ড ও কন্ট্রাক্টরের রিপোর্ট কি প্রাপ্তগেই রাখা হয়?			
55 বর্জ্য হস্তান্তরের নোট কি সংরক্ষণ করা হয়?			
56 খাদ্য নিরাপত্তা নিয়ে গ্রাহকের কোনো অভিযোগ ও তার বিষয়ে কী করা হয়েছে, তার রেকর্ড আছে কি?			
57 ম্যানেজার না থাকলে নির্দিষ্ট করে দেওয়া কোনো ব্যক্তি কি সিস্টেমটি ব্যাখ্যা করতে পারেন?			
58 শুধু এই সপ্তাহের নয়, একটি ধারা দেখানোর মতো যথেষ্ট সময়ের রেকর্ড কি রাখা হয়?			
59 যিনি কখনো এখানে আসেননি, তিনি কি রেকর্ডগুলো বুঝতে পারবেন?			
60 চাওয়ার দশ মিনিটের মধ্যে কি আপনি ওপরের সবকিছু দেখাতে পারবেন?			

স্কোর কীভাবে রেটিংয়ে পরিণত হয়

অফিসাররা তিনটি ক্ষেত্রের প্রতিটিকে আলাদাভাবে স্কোর দেন। পয়েন্ট দেওয়া হয় যা **ভুল** তার জন্য, তাই কম স্কোর মানে ভালো ফল। তিনটি যোগ করার পর দ্বিতীয় একটি নিয়ম প্রয়োগ হয়: কোনো একক ক্ষেত্রের স্কোর নির্দিষ্ট সীমা ছাড়াতে পারবে না, ছাড়াতে মোট যা-ই হোক, রেটিং নেমে যায়।

স্কোরিং ব্যান্ড

মোট স্কোর	আর কোনো ক্ষেত্রে এর বেশি নয়	রেটিং	
0 – 15	কোনো স্কোর 5-এর বেশি নয়	5	খুব ভালো
20	কোনো স্কোর 10-এর বেশি নয়	4	ভালো
25 – 30	কোনো স্কোর 10-এর বেশি নয়	3	সামগ্রিকভাবে সন্তোষজনক
35 – 40	কোনো স্কোর 15-এর বেশি নয়	2	উন্নতি প্রয়োজন
45 – 50	কোনো স্কোর 20-এর বেশি নয়	1	বড় ধরনের উন্নতি প্রয়োজন
50-এর বেশি	—	0	জরুরি উন্নতি প্রয়োজন

হিসাবের উদাহরণ

5, 5, 20	মোট 30 · সর্বোচ্চ 20	1
মোট দেখে 3 মনে হতো, কিন্তু একটি ক্ষেত্রের স্কোর 20 — যা ওই ব্যান্ডের সীমা 10-এর বেশি — তাই রেটিং নেমে 1 হয়।		
0, 5, 10	মোট 15 · সর্বোচ্চ 10	4
মোট 15 শীর্ষ ব্যান্ডে পড়ে, কিন্তু 5-এর জন্য সীমা 5। সর্বোচ্চ একক স্কোর 10, তাই রেটিং দাঁড়ায় 4-এ।		
5, 5, 5	মোট 15 · সর্বোচ্চ 5	5
ভারসাম্যপূর্ণ, এবং কোনোটিই সীমার বেশি নয়। 5 দেখতে এমনই।		

এই কারণেই একটি দুর্বল ক্ষেত্র আপনার যতটা ক্ষতি করে, ছাড়িয়ে থাকা কয়েকটি ছোট সমস্যা ততটা করে না। 5, 5, 20 পাওয়া একটি ব্যবসা তিনটির মধ্যে দুটি ক্ষেত্রে ভালো করেও 1-এ গিয়ে দাঁড়ায়।

কাগজপত্র ঠিক করুন, তারপর প্রমাণ দিন।

এই গাইড প্রাপ্ত ও রেকর্ডকে পরিদর্শনের জন্য প্রস্তুত করে। বাকি কাজ হলো অফিসারকে দেখানো যে গতকালও সবকিছু এমনই ছিল — আর সেটা রেকর্ড রাখার সমস্যা, পরিষ্কারের নয়।

টিমকে প্রশিক্ষণ দিন

প্রত্যেক কর্মীর জন্য তারিখযুক্ত, যাচাইযোগ্য সার্টিফিকেটসহ CPD-মানসম্পন্ন কোর্স — ‘ব্যবস্থাপনায় আস্থা’ অংশে অফিসারকে দেখানোর মতো প্রশিক্ষণের স্পষ্ট রেকর্ড।

রেকর্ড রাখুন

GFH অ্যাপ কাগজের ডায়েরির বিকল্প: দৈনিক চেক, ফ্রিজের তাপমাত্রা, পরিচ্ছন্নতা ও অ্যালার্জেন, কাজ হওয়ার সময়েই সই ও তারিখসহ।



goodfoodhygiene.co.uk

এটি একটি অনুবাদ। এর কোনো অংশ এই গাইডের ইংরেজি সংস্করণ থেকে ভিন্ন হলে, ইংরেজি সংস্করণটিই প্রযোজ্য হবে।

This is a translation. If anything in it differs from the English edition of this guide, the English edition is the one that applies.

Good Food Hygiene, Food Standards Agency-র নির্দেশিকা প্রয়োগ করে; FSA একে সমর্থন, অনুমোদন বা সার্টিফাই করেনি। এই গাইড প্রকাশের তারিখে ফুড হাইজিন রেটিং স্কিম যেমন আছে তার সারসংক্ষেপ, এবং সাধারণ তথ্যের জন্য দেওয়া হয়েছে। এটি আইনি পরামর্শ নয়, এবং এটি Food Law Code of Practice বা আপনার নিজের লোকাল অথরিটির নির্দেশনার বিকল্প নয় — আপনার ব্যবসাকে কীভাবে রেটিং দেওয়া হবে, সে বিষয়ে কর্তৃত্ব তাদেরই।