পরিদর্শনসমূহ

পরিদর্শনের জন্য প্রস্তুতি

প্রতিদিন প্রস্তুত থাকুন, শুধু পরিদর্শক এলে নয়।

Clean Hands
Food safety in your language

1 কাগজপত্র



রেকর্ডসমূহ হালনাগাদ

- আপনার খাদ্য নিরাপত্তা কিট সাইটে রাখুন
- প্রতিদিন আপনার ডায়েরি পূরণ করুন।
- পরবর্তী পরিদর্শন পর্যন্ত ডায়েরির পাতাগুলো সংরক্ষণ করুন।

Why? অফিসার শুধু আপনার পরিচ্ছন্নতাই নয়, খাবার নিরাপত্তা আপনি কীভাবে নিশ্চিত করেন তাও পরীক্ষা করেন।

2 তাপমাত্রা



ফ্রিজ 5°C বা তার কম

- প্রতিদিন অন্তত একবার ফ্রিজ এবং ফ্রিজার পরীক্ষা করুন।
- আইন অনুযায়ী, ঠাণ্ডা খাবার কখনোই 8°C-এর বেশি থাকা উচিত নয়।
- গরম খাবার 63°C বা তার বেশি তাপমাত্রায় রাখুন।

Why? যথাযথভাবে ঠান্ডা বা গরম না রাখলে খাবারে জীবাণু বৃদ্ধি পেতে পারে।

3 পরিষ্কার



পরিষ্কার করুন এবং জীবাণুমুক্ত করুন

- আপনার পরিষ্কারের সময়সূচি অনুসরণ করুন
- লেবেলে BS EN 1276 বা 13697 উল্লেখ আছে এমন একটি জীবাণুনাশক ব্যবহার করুন।
- রাসায়নিক পদার্থগুলো খাবারের থেকে দূরে রাখুন।

Why? আপনাকে প্রমাণ করতে হবে যে আপনি ভালোভাবে পরিষ্কার করেন।

4 কর্মী



প্রশিক্ষিত কর্মী

- হাইজিন এবং অ্যালার্জেন সম্পর্কে কর্মীদের প্রশিক্ষণ দিন
- সব প্রশিক্ষণ লিখে রাখুন
- কর্মচারীদের আপনাকে জানাতে হবে যদি তারা অসুস্থ হয়।

Why? কর্মীদের নিয়মগুলো জানতে হবে এবং প্রতিদিন সেগুলো মেনে চলতে হবে।

সেই দিন

আপনার রেকর্ডগুলো দেখান।
প্রশ্নগুলোর উত্তর সৎভাবে দিন। অফিসারকে জিজ্ঞাসা করুন আপনি কী আরও ভালো করতে পারেন।

এরপর

সমস্যাগুলো দ্রুত সমাধান করুন।
অফিসার আপনাকে কী উন্নত করতে হবে তা বলে। পরিবর্তনগুলো করুন এবং প্রমাণ সংরক্ষণ করুন।

Based on Food Standards Agency and NHS advice.
Free to print and share.
Ref CH-IN-BN-2611 · EN: Getting ready for an inspection · AI translation, may contain mistakes