খাদ্য পরিচ্ছন্নতা

# খাদ্য ব্যবসা পরিচালনা

যেকেউ খাবার বিক্রি করে বা রান্নাঘর পরিচালনা করে তাদের জন্য।

Clean Hands
আপনার ভাষায় খাদ্য নিরাপত্তা

## 1 নিবন্ধন করুন

### খোলার 28 দিন আগে নিবন্ধন করুন

- আপনার কাউন্সিলের সাথে খোলার 28 দিন আগে নিবন্ধন করুন।
- এটি বিনামূল্যে। বাড়ির রান্নাঘর এবং বাজারের দোকানগুলোও।
- একটি পরিদর্শনের প্রত্যাশা করুন।

**কেন?** এটি আইন, এবং এটি কাউন্সিলকে আপনাকে সাহায্য করতে দেয়।

## 2 পরিকল্পনা ও রেকর্ড

### প্রতিদিন লিখে রাখো

- লিখিত খাদ্য নিরাপত্তা পরিকল্পনা রাখুন, যেমন বিনামূল্যের 'সেফার ফুড বেটার বিজনেস'।
- ফ্রিজ এবং রান্নার তাপমাত্রা রেকর্ড করুন।
- খুলতে এবং বন্ধ করতে রান্নাঘর পরীক্ষা করুন।

**কেন?** রেকর্ডগুলো প্রমাণ করে যে আপনি নিয়ন্ত্রণে আছেন।

## 3 অ্যালার্জেন তথ্য

### গ্রাহকদের 14টি অ্যালার্জেন সম্পর্কে জানান।

- গ্রাহকদের জানান প্রতিটি খাবারে 14টি অ্যালার্জেনের মধ্যে কোনগুলো আছে।
- বিক্রির জন্য আগে থেকে প্যাকেট করা খাবারে একটি সম্পূর্ণ লেবেল থাকা উচিত, অ্যালার্জেনগুলো মোটা অক্ষরে উল্লেখ করতে হবে।
- রেসিপি পরিবর্তনের সময় এটি আপডেট করুন।

**কেন?** ভুল তথ্য প্রাণঘাতী হতে পারে।

## 4 স্টাফ ও রান্নাঘর

### প্রশিক্ষিত কর্মী, নিরাপদ রান্নাঘর

- খাবার পরিচালনা করে এমন সকলকে প্রশিক্ষণ দিন।
- গরম জলসহ একটি পৃথক হাত ধোয়ার সিঙ্ক রাখুন।
- পোকামাকড় দূরে রাখুন। কোনো লক্ষণ দেখলেই দ্রুত ব্যবস্থা নিন।

**কেন?** জীবাণু মানুষ ও স্থান জুড়ে ছড়িয়ে পড়ে।

**আপনার পরিচ্ছন্নতার রেটিং**
0 থেকে 5
পরিদর্শকরা খাদ্য পরিচালনা, রান্নাঘর এবং আপনার রেকর্ডসমূহ পরীক্ষা করেন।

**5 মানে খুবই ভালো।**
5-এর লক্ষ্য রাখুন
আপনার স্টিকার দেখান। এটি ওয়েলস এবং উত্তর আয়ারল্যান্ডে আইন।



ফুড স্ট্যান্ডার্ডস এজেন্সি এবং এনএইচএসের পরামর্শের ভিত্তিতে।
প্রিন্ট এবং শেয়ার করার জন্য বিনামূল্যে।
Ref CH-L3-BN-2611 · EN: Running a food business · AI translation, may contain mistakes