খাদ্য পরিচ্ছন্নতা

আপনার হাইজিন রেটিং কী নির্দেশ করে

Clean Hands
Food safety in your language

আপনার স্টিকার গ্রাহকদের দেখায় আপনি খাবার কতটা নিরাপদভাবে সংরক্ষণ করেন।

1 স্কেল

০ থেকে 5

- 5 মানে পরিচ্ছন্নতার মান খুবই ভালো।
- 3 মানে মানদণ্ডগুলো সাধারণত সন্তোষজনক।
- ০ মানে জরুরি উন্নতি প্রয়োজন।

Why? গ্রাহকরা আপনার কাছ থেকে কেনার আগে অনলাইনে আপনার রেটিং দেখতে পারেন।

2 হ্যান্ডলিং

খাবার কীভাবে হ্যান্ডেল করা হয়

- আপনি কীভাবে খাবার প্রস্তুত ও রান্না করেন
- আপনি কীভাবে খাবার পুনরায় গরম এবং ঠান্ডা করেন
- আপনি খাবার কীভাবে সংরক্ষণ করেন

Why? সঠিক হ্যান্ডলিং জীবাণু খাবার প্রবেশ করতে বাধা দেয়।

3 নির্মাণ

পরিষ্কার এবং মেরামতের

- রান্নাঘরটি কতটা পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন
- লেআউট, আলো, বায়ু প্রবাহ এবং সুবিধা
- আপনি কীভাবে কীটপতঙ্গকে দূরে রাখেন

Why? পরিষ্কার এবং ভালো মেরামত করা ভবন নিরাপদ রাখা সহজ।

4 ব্যবস্থাপনা

রেকর্ড এবং প্রশিক্ষণ

- লিখিত খাদ্য নিরাপত্তা প্রক্রিয়া
- কর্মকর্তা প্রশিক্ষণ
- নিরাপত্তা পরীক্ষার রেকর্ডসমূহ

Why? সর্বোচ্চ রেটিং পেতে, আপনাকে তিনটি ক্ষেত্রেই ভালো করতে হবে।

5 না?

আপনি নতুন একটি ভিজিটের জন্য অনুরোধ করতে পারেন।
প্রথমে পরিবর্তনগুলো করুন। আপনার কাউন্সিলকে প্রমাণ পাঠান, যেমন ছবি। বেশিরভাগ কাউন্সিল এর জন্য ফি নেয়।

মতবিরোধী?

আপনি আপিল করতে পারেন।
রেটিং পাওয়ার 21 দিনের মধ্যে এটি করুন। প্রথমে অফিসারের সাথে কথা বলুন।

Based on Food Standards Agency and NHS advice.
Free to print and share.
Ref CH-RT-BN-2611 · EN: What your hygiene rating means · AI translation, may contain mistakes