খাদ্য নিরাপত্তা পরিকল্পনা

Safer Food, Better Business

Clean Hands
Food safety in your language

ছোট ব্যবসায়ীদের খাদ্য নিরাপদ রাখতে সাহায্য করার জন্য FSA থেকে একটি বিনামূল্যের প্যাক।

1 কার জন্য

ক্ষুদ্র ব্যবসা

- রেস্তোরাঁ, ক্যাফে এবং টেকঅ্যাওয়ে
- খুচরা বিক্রেতারা, যেমন ছোট দোকানগুলো
- শিশু পরিচর্যাকারী এবং যত্নকেন্দ্র

Why? এটি ছোট ব্যবসার জন্য লেখা হয়েছে, যাদের কোনো খাদ্য নিরাপত্তা বিশেষজ্ঞ নেই।

2 পদ্ধতিসমূহ

নিরাপদ পদ্ধতিসমূহ

- ক্রস-দূষণ এবং পরিষ্কারকরণ
- ঠাণ্ডা করা এবং রান্না করা
- ব্যবস্থাপনা

Why? প্রতিটি নিরাপদ পদ্ধতি আপনাকে বলে কী করতে হবে এবং কেন তা গুরুত্বপূর্ণ।

3 ডায়েরি

দৈনিক ডায়েরি

- প্রতিদিন খোলা ও বন্ধ চেক করুন।
- যেকোনো সমস্যা এবং আপনি যা করেছেন তা লিখে রাখুন।
- প্রতি 4 সপ্তাহে একটি পর্যালোচনা করুন।

Why? ডায়েরিই প্রমাণ করে যে আপনি আপনার নিরাপদ পদ্ধতিগুলো অনুসরণ করছেন।

4 রেকর্ডসমূহ

রেকর্ড রাখুন

- পরবর্তী পরিদর্শন পর্যন্ত ডায়েরির পাতাগুলো সংরক্ষণ করুন।
- কাগজ বা ইলেকট্রনিক রেকর্ড উভয়ই গ্রহণযোগ্য।
- আপনার মেনু পরিবর্তনের সময় প্যাকটি আপডেট করুন।

Why? পরিদর্শনের সময় কর্মকর্তা আপনার রেকর্ড দেখতে চাইবেন।

এটা নাও

এটি GOV.UK থেকে বিনামূল্যে ডাউনলোড করুন।
খাদ্য সরবরাহকারী, খুচরা বিক্রেতা, শিশু পরিচর্যাকারী এবং বৃদ্ধাশ্রমের জন্য প্যাক রয়েছে।

এটি ব্যবহার করুন

এটি আপনার ব্যবসার সাথে মানানসই করুন।
আপনি যা করেন তার সাথে সামঞ্জস্য রেখে প্যাকটি পরিবর্তন করুন। এটি রান্নাঘরে রাখুন।

Based on Food Standards Agency and NHS advice.
Free to print and share.
Ref CH-SF-BN-2611 · EN: Safer Food, Better Business · AI translation, may contain mistakes