

ক. হাতধোয়া ও ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি		ভিত রে	বাই রে	পর্যবে ক্ষণ	প্র/নয়	সংশোধনী পদক্ষেপসমূহ
1	বর্ম বা ডায়রিয়া সহ কর্মচারীদের প্রতিষ্ঠানের বাইরে রাখা হয়। কর্মচারীদের রোগের লগ ব্যবহার করুন।					
2	হাতধোয়ার বেসিনগুলি সহজলভ্য ও তাতে সাবান, তোয়ালে, নখ পরিষ্কারের ব্রাশ এবং গরম ও ঠাণ্ডা জল থাকে।					
3	কর্মচারীরা ঘন ঘন তাঁদের হাত ধুয়ে ফেলেন এবং সঠিক হাতধোয়ার পদ্ধতি অনুসরণ করেন (20 সেকেন্ড)। গ্লাভস পড়ার আগে হাত ধুয়ে ফেলুন।					
4	কর্মচারীদের খালি হাতে খাওয়ার জন্য প্রস্তুত ও পরিবেশনের জন্য প্রস্তুত খাদ্য স্পর্শ করা নিষেধ।					
5	খাদ্য প্রস্তুতির জায়গায় কোনরকম খাওয়া, পান করা ও তামাকের					
6	ব্যক্তিগত জিনিসপত্র খাদ্য মজুত করা ও প্রস্তুত করার জায়গা থেকে দূরে জমা রাখা হয়।					
খ. দূষণের থেকে সুরক্ষা		ভিত রে	বাই রে	পর্যবে ক্ষণ	প্র/নয়	সংশোধনী পদক্ষেপসমূহ
7	কাঁচা খাদ্য নীচে ও রান্না করা খাদ্যের থেকে দূরে মজুত করা হয়।					
8	যাবতীয় খাদ্য মেঝে থেকে অন্ততঃ ছ(৬) ইঞ্চি উপরে মজুত করা হয়।					
9	খাদ্যবস্তুগুলিকে তাকের উপর সঠিক ক্রমে মজুত করা হয়।					
10	যাবতীয় খাদ্যবস্তু ঢাকনা দিয়ে অথবা মুড়ে রাখা হয়।					
11	জায়গাটি সাফ করার সরঞ্জাম সহ খাদ্য যে সব পৃষ্ঠ স্পর্শ করে সেগুলি সাফ ও জীবাণুমুক্ত করা হয়।					
12	মোছার কাপড়গুলি সঠিকভাবে ব্যবহার করা ও জীবাণুমুক্ত করার দ্রবণে মজুত রাখা হয়।					
13	ইচ্ছাকৃত দূষণ বা হস্তক্ষেপ এড়াতে বুফে ও নিজে পরিবেশনের খাদ্য পর্যবেক্ষণে রাখুন।					
গ. সময় ও তাপমাত্রা		ভিত রে	বাই রে	প্র/নয়	পর্যবে ক্ষণ	6
14	খাদ্যকে জরুরি আভ্যন্তরীণ তাপমাত্রায় রান্না করা হয়।					
15	পুনরায় গরম করা - 165° F-এ 15 সেকেন্ড ধরে খাদ্যকে পুনরায় গরম করা হয়।					
16	খাদ্যগুলিকে তাড়াতাড়ি ঠাণ্ডা করুন - 135° থেকে 70° অবধি দু'ঘণ্টার মধ্যে এবং 70° থেকে 41° অবধি চার ঘণ্টার মধ্যে অথবা চার ঘণ্টার মধ্যে ঘরের তাপমাত্রা থেকে 41° অবধি।					
17	ঠাণ্ডা করার লগ ব্যবহার করা হয়।					
18	গরম রাখা - খাদ্যকে 135° F বা তার উপরে রাখা হয়।					
19	ঠাণ্ডা রাখা - খাদ্যকে 41° F বা তার নীচে রাখা হয়।					
20	খাদ্যকে প্রস্তুত করার তারিখ সহ সঠিকভাবে লেবেল করা হয়।					
21	সাতদিনের বেশি পুরনো তারিখের খাদ্য ফেলে দিন।					
22	থার্মোমিটার ব্যবহার করা হয়।					
23	খাদ্য সঠিক তাপমাত্রায় নেওয়া হয়।					

তারিখ _____ সময় _____ দৈনন্দিন খাদ্য পরিষেবা
নাম _____ স্ব-পরিদর্শনের নজর তালিকা

24	জনস্বাস্থ্য নিয়ন্ত্রক হিসেবে সময়: অন-সাইট পদ্ধতি ও রেকর্ড রাখা ও অনুসরণ করা হয়।					
25	অনুমোদিত গলানোর পদ্ধতি ব্যবহৃত হয়।					

ঘ. অনুমোদিত উৎস		ভিত রে	বাহ রে	পযবে ক্ষণ	প্রযো জ্য নয়	সংশোধনা পদক্ষেপসমূহ
26	অনুমোদিত উৎস থেকে খাদ্য কেনা হয়।					
27	খাবার জায়গায় বিক্রেতাদের সঙ্গে থাকুন।					
28	পণ্যগুলিতে হস্তক্ষেপ, ভাঙা সীল এবং গুঁড়ো বা তরল অবশেষের জন্য পরীক্ষা করা হয়।					
ঙ. রাসায়নিকসমূহ		ভিত রে	বাহ রে	পযবে ক্ষণ	প্র/নয়	সংশোধনা পদক্ষেপসমূহ
29	বিষাক্ত রাসায়নিকগুলিকে সঠিক ভাবে ব্যবহার করা হয় এবং খাদ্য, সরঞ্জাম, বাসনপত্র, লিনেন, একবার পরিবেশনের ও একবার ব্যবহারের সামগ্রীর থেকে দূরে মজুত করা হয়।					
চ. বাসনপত্র ও সরঞ্জামের সঠিক ব্যবহার		ভিত রে	বাহ রে	পযবে ক্ষণ	প্রযো জ্য নয়	সংশোধনা পদক্ষেপসমূহ
30	খাদ্য প্রস্তুতের জায়গায় কেবল অনুমোদিত ব্যক্তিদেরই প্রবেশ করতে দেওয়া হয়।					
31	ব্যবহারের হাতল সহ বাসনপত্র ও সরঞ্জাম সঠিকভাবে মজুত করা হয়।					
32	যাবতীয় সরঞ্জাম ও একবার পরিবেশনের সামগ্রী মেঝের থেকে অন্ততঃ ছ'ইঞ্চি (6") উপরে মজুত করা হয়।					
33	3-ভাগে বিভক্ত বেসিন ও ডিশওয়াশার মেশিন সঠিকভাবে কাজ করছে ও জীবাণুমুক্ত করছে।					
34	সাঠক জীবাণুমুক্তকরণ পরামর্শের একট জায়গায় রয়েছে ও ব্যবহৃত হচ্ছে।					
ছ. শারীরিক সুবিধা		ভিত রে	বাহ রে	পযবে ক্ষণ	প্র/নয়	সংশোধনা পদক্ষেপসমূহ
35	ভৌত সুবিধাগুলি সঠিকভাবে সাফ করা, রক্ষণাবেক্ষণ করা হচ্ছে এবং চলাচলের পথগুলি বাধামুক্ত।					
36	ব্যবহার না হলে লোডিং ডক-এর দরজাগুলি তালা দেওয়া থাকে।					
জ. রেফ্রিজারেটর ও ফ্রিজারগুলি		ভিত রে	বাহ রে	পযবে ক্ষণ	প্র/নয়	সংশোধনা পদক্ষেপসমূহ
37	প্রাত্যহিক রেফ্রিজারেটরে ও ফ্রিজারে একাট করে থামোমটার রয়েছে।					
38	রেফ্রিজারেটরগুলি 41° F বা তার নীচে রয়েছে।					
39	রেফ্রিজারেটর ও ফ্রিজারগুলির তাপমাত্রা পর্যবেক্ষণ করা হয়। দৈনিক তাপমাত্রা রেকর্ড করতে একটি লগ ব্যবহারের পরামর্শ দেওয়া হচ্ছে।					

ক, খ, গ, ঘ, ঙ, চ ও ছ বিভাগের অংশগুলিকে রঙিন কোড-যুক্ত করা হয়েছে যাতে তারা অ্যাডভান্সড প্র্যাকটিস সেন্টারস ও মিনেসোটা বিশ্ববিদ্যালয় -এর এক্সটেনশন অফিস থেকে পাওয়া খাদ্য সুরক্ষা স্ব-নিরীক্ষার ছবি গাইড ও পোস্টার সেট-এর সঙ্গে শ্রেণীবদ্ধ থাকে। www.NACCHO.org/Publications