

তারিখ _____
নাম _____

ব্যবস্থাপনার চেকলিস্ট
(Bengali Management Checklist)

ক. শংসিত খাদ্য ব্যবস্থাপক		ভিতরে	বাইরে	পর্যবেক্ষণ হয়নি	প্র/নয়	সংশোধনী পদক্ষেপসমূহ
1	মিনেসোটার বর্তমান শংসাপত্র পোস্ট করা থাকা সহ শংসিত খাদ্য ব্যবস্থাপক জায়গায় থাকবেনা					
2	দায়িত্বে থাকা ব্যক্তি সর্বক্ষণ জায়গায় থাকবেনা					
খ. হাতধোয়া ও ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি		ভিতরে	বাইরে	পর্যবেক্ষণ হয়নি	প্র/নয়	সংশোধনী পদক্ষেপসমূহ
3	কর্মচারীদের রোগের লগ বজায় রাখা হয়।					
4	বমি বা ডায়রিয়া সহ কর্মচারীদের প্রতিষ্ঠানের বাইরে রাখা হয়।					
5	কর্মচারীরা সঠিক হাতধোয়ার পদ্ধতি অনুসরণ করেন (20 সেকেন্ড ধরে)। গ্লাভস পড়ার আগে হাত ধুয়ে ফেলুন।					
6	হাতধোয়ার বেসিনগুলি সহজলভ্য ও তাতে সাবান, তোয়ালে, নখ পরিকারের ব্রাশ এবং গরম ও ঠাণ্ডা জল থাকে।					
গ. দূষণের থেকে সুরক্ষা		ভিতরে	বাইরে	পর্যবেক্ষণ হয়নি	প্র/নয়	সংশোধনী পদক্ষেপসমূহ
7	যাবতীয় সামগ্রী মেঝে থেকে অন্ততঃ ছ'(6) ইঞ্চি উপরে মজুত করা হয়।					
8	যাবতীয় খাদ্যবস্তু ঢাকনা দিয়ে অথবা মুড়ে রাখা হয়।					
9	সরঞ্জাম পরিষ্কার রাখা, রক্ষণাবেক্ষণ করা ও ভালোভাবে মেরামত করা হয়।					
ঘ. সময় ও তাপমাত্রা		ভিতরে	বাইরে	প্র/নয়	পর্যবেক্ষণ হয়নি	সংশোধনী পদক্ষেপসমূহ
10	খাদ্যকে প্রস্তুত করার তারিখ সহ সঠিকভাবে লেবেল করা হয়।					
11	সাতদিনের বেশি পুরনো তারিখের খাদ্য ফেলে দিন।					
12	থার্মোমিটারগুলিতে নিখুঁতভাবে মাত্রাসূচক চিহ্ন দেওয়া থাকে ও ব্যবহৃত হয়।					
13	ঠাণ্ডা করার লগ ব্যবহার করা হয়।					
ঙ. অনুমোদিত উৎস		ভিতরে	বাইরে	পর্যবেক্ষণ হয়নি	প্র/নয়	সংশোধনী পদক্ষেপসমূহ
14	অনুমোদিত উৎস থেকে খাদ্য কেনা হয়।					
15	শেলস্টক ট্যাগ ও পরজীবী নিধন পত্র সহ অন-সাইট সরবরাহকারীদের রেকর্ড বজায় রাখা হয় এবং তা হাতের কাছে থাকে।					
16	পণ্যগুলিকে হস্তক্ষেপ, ভাঙা সীল এবং গুঁড়ো বা তরল অবশেষের জন্য পরীক্ষা করা হয়।					

তারিখ _____
নাম _____

ব্যবস্থাপনার চেকলিস্ট
(Bengali Management Checklist)

চ. রাসায়নিকসমূহ		ভিতরে	বাইরে	পর্যবেক্ষণ হয়নি	প্র/নয়	সংশোধনী পদক্ষেপসমূহ
17	বিষাক্ত রাসায়নিকগুলিকে সঠিক ভাবে ব্যবহার করা হয় এবং খাদ্য, সরঞ্জাম, বাসনপত্র, লিনেন, একবার পরিবেশনের ও একবার ব্যবহারের সামগ্রীর থেকে দূরে মজুত করা হয়।					
ছ. বাসনপত্র ও সরঞ্জামের সঠিক ব্যবহার		ভিতরে	বাইরে	পর্যবেক্ষণ হয়নি	প্র/নয়	সংশোধনী পদক্ষেপসমূহ
18	ব্যবহারের হাতল সহ বাসনপত্র ও সরঞ্জাম সঠিকভাবে মজুত করা হয়।					
19	3-ভাগে বিভক্ত বেসিন ও ডিশওয়াশার মেশিন সঠিকভাবে কাজ করছে ও জীবাণুমুক্ত করছে।					
20	সঠিক জীবাণুমুক্তকরণ পরীক্ষার কিট জায়গায় রয়েছে ও ব্যবহৃত হচ্ছে।					
জ. শারীরিক সুবিধা		ভিতরে	বাইরে	পর্যবেক্ষণ হয়নি	প্র/নয়	সংশোধনী পদক্ষেপসমূহ
21	ভেতর সুবিধাগুলি সঠিকভাবে সাফ করা, রক্ষণাবেক্ষণ করা হয় এবং চলাচলের পথগুলি বাধামুক্ত।					
22	সংহত কীট ব্যবস্থাপন কার্যক্রম চালু রয়েছে।					
23	জায়গাটির সর্বত্র সঠিক আলোর ব্যবস্থা রয়েছে।					
ঝ. রেফ্রিজারেটর ও ফ্রিজারগুলি		ভিতরে	বাইরে	পর্যবেক্ষণ হয়নি	প্র/নয়	সংশোধনী পদক্ষেপসমূহ
24	প্রতিটি রেফ্রিজারেটর ও ফ্রিজারে একটি করে থার্মোমিটার রয়েছে।					
25	রেফ্রিজারেটরগুলি 41° F বা তার নিচে রয়েছে।					
ঞ. ব্যবস্থাপনা		ভিতরে	বাইরে	পর্যবেক্ষণ হয়নি	প্র/নয়	সংশোধনী পদক্ষেপসমূহ
26	আপৎকালীন ক্ষেত্রে, কর্মচারীরা কার সঙ্গে যোগাযোগ করতে হবে তা জানেন: 1. দায়িত্বে থাকা ব্যক্তি 2. পুলিশ/দমকল 3. সুবিধাসমূহ 4. স্থানীয় জনস্বাস্থ্য বিভাগ (311-এ - কাজের সময়ের পরে 911-এ কল করুন)।					
27	কর্মচারীরা আপৎকালীন প্রণালীর জন্য প্রশিক্ষিত।					
28	দমবন্ধ হয়ে যাওয়ার পোস্টার লাগানো রয়েছে।					
29	সীমায়িত এলাকায় "শুধুমাত্র কর্মচারী" চিহ্ন দেওয়া রয়েছে।					
30	অনুমোদনহীন ব্যক্তিদের খাদ্যের এলাকার বাইরে রাখা হয়।					
31	ব্যবহার না হলে লোডিং ডক-এর দরজাগুলি তালা দেওয়া থাকে।					
32	কর্মচারীরা খাদ্যসুরক্ষায় প্রশিক্ষিত।					
33	ক্যামেরাগুলি ও অ্যালার্ম বেশি ঝুঁকিপূর্ণ চলাচলের এলাকায় কাজ করে।					

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

তারিখ _____
নাম _____

ব্যবস্থাপনার চেকলিস্ট
(Bengali Management Checklist)



তারিখ _____
নাম _____

ব্যবস্থাপনার চেকলিস্ট
(Bengali Management Checklist)

