



FOOD
STANDARDS
AGENCY

খাবার সংক্রান্ত
আইন অনুযায়ী
ইন্সপেকশন (পরিদর্শন)
এবং আপনার ব্যবসা



থাবার সংক্রান্ত আইন অনুযায়ী ইন্সপেক্শন এবং আপনার ব্যবসা

আপনি যদি এমন কোন একটা ব্যবসা চালান যেটা থাবার রান্না করে বা তৈরী করে, তাহলে আপনি যে থাবার সংক্রান্ত আইন মেনে চলছেন, তা নিশ্চিত করার জন্য সেই ব্যবসার ইন্সপেক্শন করা হবে। ইন্সপেক্টররা হবেন আপনার লোকাল অথরিটির (অথবা নরদার্ন আয়ারল্যান্ড-এ ডিস্ট্রিক্ট কাউন্সিলের) এন্ফোরস্‌মেন্ট অফিসাররা।

এই ইন্সপেক্শনগুলিতে কি হয় এবং আপনার ব্যবসায় কোন সমস্যা দেখতে পেলে এই ইন্সপেক্টররা কি ব্যবস্থা নিতে পারেন, তা এই পুস্তিকায় বুঝিয়ে বলা হয়েছে।

1

এই ইন্সপেকশনগুলি কিসের জন্য	2
থাবার যে খাওয়ার জন্য নিরাপদ, তা নিশ্চিত করা	3
বর্ণনার থেকে যাতে ভুল ধারণা না হয়, তা নিশ্চিত করা	3
কতদিন অন্তর অন্তর ইন্সপেকশন করা হবে	3

2

ইন্সপেক্টররা কি করেন	4
ইন্সপেকশন (পরিদর্শন) করার জন্য আসা	5
ব্যবস্থা নেওয়া	6
আপীল করা	7

আরও তথ্য	8
----------	---

এই ইন্সপেক্শনগুলি
কিঙ্গের জন্য

খাবার যে খাওয়ার জন্য নিরাপদ, তা নিশ্চিত করা

আপনার ব্যবসায় যে খাবার উৎপাদন করা হয়, তা যে খাওয়ার জন্য নিরাপদ তা এই ইন্সপেক্টররা পরীক্ষা করে দেখবেন। এটা করার জন্য, তারা যা দেখবেন তা হল:

- আপনার কর্মস্থল
- আপনি কি ধরনের খাবার রান্না করেন বা তৈরী করেন
- আপনি কিভাবে কাজ করেন
- খাবারের নিরাপত্তা নিয়ন্ত্রণ করার জন্য আপনার ব্যবস্থা

খাবারের স্বাস্থ্যবিজ্ঞানের বিষয়ে আইন অনুসারে বাধ্যতামূলক জিনিষগুলি সম্বন্ধে আরও তথ্যের জন্য ফুড স্ট্যান্ডার্ডস এজেন্সীর (FSA - Food Standards Agency) 'ফুড হাইজিন - এ গাইড ফর বিজনেসেস' (Food Hygiene - a guide for businesses) নামের পুস্তিকাটি দেখবেন অথবা আপনার লোকাল অথরিটির এনভায়রনমেন্টাল হেলথ সার্ভিসের সাথে যোগাযোগ করবেন।

বর্ণনার থেকে যাতে ভুল ধারণা না হয়, তা নিশ্চিত করা

বর্ণনার থেকে ক্রেতাদের যাতে ভুল ধারণা না হয় তা নিশ্চিত করার উদ্দেশ্যে, আপনি মেনু বা লেবেলের মত জিনিষে কিভাবে খাবারের বর্ণনা দিচ্ছেন তাও এই ইন্সপেক্টররা দেখবেন।

খাবারের বর্ণনা সম্বন্ধে আরও তথ্যের জন্য www.food.gov.uk ঠিকানায় ফুড স্ট্যান্ডার্ডস এজেন্সীর (FSA) ওয়েবসাইট দেখবেন।

কতদিন অন্তর অন্তর ইন্সপেকশন করা হবে

ইন্সপেক্টররা হয়ত একটা নিয়মমাফিক পরিদর্শনের জন্য আসতে পারেন অথবা কোন একটা অভিযোগ পাওয়ার পরে আসতে পারেন। কতদিন পর পর আপনার ব্যবসার নিয়মমাফিক পরিদর্শন করা হবে তা নির্ভর করবে আপনার ব্যবসার ধরন এবং তা আগে কিরকম ভাবে চালানো হয়েছে, তার ওপর। কোন কোন কর্মস্থল হয়ত অন্ততঃ প্রতি ছয় মাস অন্তর পরিদর্শন করা হবে, কিন্তু অন্যান্যদের তার থেকে অনেক কম করা হবে।

সব সঙ্গত সময়ে ইন্সপেক্টরদের খাবারের ব্যবসার কর্মস্থলে ঢুকে পরিদর্শন (ইন্সপেক্ট) করার অধিকার আছে। তাদের এ্যাপয়েন্টমেন্ট (আসার সময় ও তারিখ আগে থেকে ঠিক) করার দরকার নেই এবং সাধারণতঃ, তারা আপনাকে আগে থেকে না জানিয়ে আসবেন।

ইন্সপেক্টররা কি করেন

ইন্সপেকশন (পরিদর্শন) করার জন্য আসা

ইন্সপেক্টররা যখন আসেন, তখন তাদের অবশ্যই, লোকাল অথরিটির খাবার সংশ্লিষ্ট আইন সংক্রান্ত ফুড স্ট্যান্ডার্ডস এজেন্সীর ফ্রেমওয়ার্ক এগ্রিমেন্ট (চুক্তির কাঠাম) এবং ফুড ল কোড অভ্ প্র্যাকটিস (খাবার সংশ্লিষ্ট আইন অনুসারে প্রচলিত পদ্ধতির নীতি) মেনে চলতে হবে। লোকাল অথরিটিগুলি কিভাবে তাদের আইন মেনে চলতে বাধ্য করার কর্তব্যগুলি পালন করবে, তার মান এই ফ্রেমওয়ার্ক এগ্রিমেন্ট বলে দেওয়া হয়েছে। www.food.gov.uk ঠিকানায় ফুড স্ট্যান্ডার্ডস এজেন্সীর ওয়েবসাইটে আপনি এটা পড়তে পারবেন।

ইন্সপেক্টররা যখন আসবেন তখন তারা আপনাকে তাদের পরিচয়পত্র দেখাবেন ও যতক্ষণ থাকবেন ততক্ষণ তারা ভদ্র ব্যবহার করবেন তা আপনি আশা করতে পারেন। একটা ইন্সপেকশনের পরে সেই ইন্সপেকশনটি সম্বন্ধে তাদের সবসময় আপনাকে জানানো উচিত। এর মানে হচ্ছে যে কোন সমস্যা দেখতে পেলে তা তারা আপনাকে বলবেন এবং সেগুলি কিভাবে এড়ানো যায় সে বিষয়ে আপনাকে উপদেশ দেবেন।

এই ইন্সপেক্টররা যদি আপনাকে কোন কিছু করার উপদেশ দেন, তাহলে তাদের অবশ্যই আপনাকে বলে দিতে হবে যে আইন মেনে চলার জন্য সেটা করতে হবে, না সেটা ভাল পদ্ধতি বলে করা উচিত।

ইন্সপেকশনের ফলে আপনাকে যদি কোন ব্যবস্থা নিতে বলা হয়, তাহলে আপনাকে অবশ্যই তার কারণ লিখিতভাবে দিতে হবে। ইন্সপেক্টররা যদি সিদ্ধান্ত নেন যে আপনি আইন ভঙ্গ করছেন, তাহলে তাদের অবশ্যই আপনাকে জানাতে হবে যে সেই আইনটি কি।

যেসব ক্ষেত্রে জনসাধারণের স্বাস্থ্য সম্পর্কে ঝুঁকি রয়েছে শুধুমাত্র সেসব ক্ষেত্র ছাড়া, পরিবর্তন করার জন্য, ইন্সপেক্টরদের আপনাকে সঙ্গত পরিমাণ সময় দিতে হবে। তাছাড়া, তাদের নেওয়া ব্যবস্থার বিরুদ্ধে আপনি কিভাবে আপীল করতে পারেন, তা অবশ্যই তাদের আপনাকে জানাতে হবে (7 নম্বর পৃষ্ঠা দেখবেন)।

ব্যবস্থা নেওয়া

যদি তারা মনে করেন যে সেটা করা প্রয়োজন, তাহলে ইন্সপেক্টররা, জনসাধারণকে রক্ষা করার উদ্দেশ্যে এনফোর্সমেন্ট এ্যাকশন (বাধ্য করার জন্য ব্যবস্থা) নিতে পারেন। যেমন, তারা:

- আপনার রেকর্ডগুলি (লিখিত তথ্য) দেখতে পারেন
- খাবারের নমুনা নিতে পারেন এবং খাবারের ছবি তুলতে পারেন
- কোন সমস্যা থাকলে, একটা টিচি লিখে তা ঠিক করতে বলতে পারেন
- কোন খাবার সম্বন্ধে সন্দেহ থাকলে তা আটকে দিতে বা বাজেয়াপ্ত করতে পারেন

তাহাড়াও, তারা আপনাকে একটা নোটিস দিতে পারেন। তিনটি প্রধান ধরনের নোটিস আছে:

- আপনার ব্যবসা যদি আইন ভঙ্গ করে, তাহলে ‘হাইজীন ইম্প্রুভমেন্ট নোটিস’, যাতে (স্বাস্থ্যবিজ্ঞানসম্মতভাবে কাজের উন্নতি করার নোটিসে) বলা হবে যে আইন মেনে চলার জন্য কিছু বিশেষ জিনিষ আপনাকে অবশ্যই করতে হবে
- ‘হাইজীন ইমারজেন্সী প্রোহিবিশন নোটিস’ (স্বাস্থ্যবিজ্ঞান সংক্রান্ত জরুরী নিষেধাজ্ঞার নোটিস), যাতে কিছু বিশেষ পদ্ধতি, কর্মসূচল বা সরঞ্জাম ব্যবহার করা নিষিদ্ধ করে দেওয়া হবে এবং এর জন্য, একটা আদালতের সমর্থন পেতে হবে
- ‘রেমেডিয়াল এ্যাকশন নোটিস’ (প্রতিকারের ব্যবস্থা নেওয়ার নোটিস), যাতে কিছু বিশেষ পদ্ধতি, কর্মসূচল বা সরঞ্জাম ব্যবহার করা নিষিদ্ধ করে দেওয়া হবে, অথবা যেভাবে একটা প্রশালীর কাজ করা হয় তার শর্ত ঠিক করে দেওয়া হবে - এটা হাইজীন ইমারজেন্সী প্রোহিবিশন নোটিসের মত, কিন্তু এতে আদালতের সমর্থন দরকার হয় না।

তাহাড়াও, গুরুতর ব্যাপারগুলির ক্ষেত্রে, ইন্সপেক্টররা একটা প্রসিকিউশন (সরকারী তরফ থেকে আপনার বিরুদ্ধে মামলা) করার জন্য সুপারিশ করতে পারেন। কোন প্রসিকিউশন যদি সফল হয়, তাহলে আদালত হয়ত কিছু বিশেষ পদ্ধতি, কর্মসূচল বা সরঞ্জাম ব্যবহার করতে আপনাকে নিষেধ করবে অথবা কোন খাবারের ব্যবসা পরিচালনা করার ব্যাপারে আপনাকে নিষেধাজ্ঞা দেওয়া হতে পারে। এর ফলে একটা জরিমানা বা হাজতবাস করাও হতে পারে।

একটা আপীল করা

তাদের পরিষেবা (সার্ভিস) সম্বন্ধে কোন অভিযোগ থাকলে সে বিষয়ে কাজ করার জন্য প্রতিটি লোকাল অথরিটির একটা রীতিগত পদ্ধতি অবশ্যই থাকতে হবে। কাজেই, কোন ইন্সপেক্টরের নেওয়া ব্যবস্থার সাথে আপনি যদি একমত না হন, তাহলে কথাবার্তা বলে বা চিঠি লিখে সেই সমস্যাটির সমাধান করা যায় কিনা তা দেখার জন্য, আপনার লোকাল অথরিটির এন্ডায়রনমেন্টাল হেল্থ বা ট্রেডিং স্ট্যান্ডার্ডস সার্ভিসের প্রধানের সাথে আপনার যোগাযোগ করা উচিত। তবুও আপনি তাদের সাথে একমত না হলে, আপনি আপনার স্থানীয় কাউন্সিলারের সাথে যোগাযোগ করতে পারেন।

আপনি যদি মনে করেন যে অন্যান্য অথরিটিদের তুলনায় আপনার লোকাল অথরিটি অন্যভাবে আইন প্রয়োগ করেছে, তাহলে আপনি লোকাল অথরিটিজ্ কো-অর্ডিনেটরস্ অন্ড রেগুলেটরী সার্ভিসেস্ (LACORS) (Local Authorities Co-ordinators of Regulatory Services) অথবা স্কটিশ ফুড কো-অর্ডিনেটিং কমিটির (Scottish Food Co-ordinating Committee) থেকে, হয় আপনার ট্রেড গ্র্যাসোসিয়েশন নয়ত আপনার লোকাল অথরিটির মাধ্যমে, উপদেশ চাইতে পারেন।

আপনার লোকাল অথরিটির একটা হাইজীন ইমপ্ৰুভমেন্ট নোটিস বা রেমেডিয়াল নোটিস দেওয়ার সিদ্ধান্ত নেওয়া অথবা একটা হাইজীন ইমারজেন্সী প্রোহিবিশন অর্ডার তুলে না নেওয়ার বিরুদ্ধে আপনি ম্যাজিস্ট্রেটের কোর্টে (স্ট্রল্যান্ড-এ শেরিফের কাছে) আপীল করতে পারেন। কোন ব্যক্তিবিশেষের বিরুদ্ধে এই নিষেধাজ্ঞা দেওয়া হলে, শুধুমাত্র আদালতই সেটা তুলে নিতে পারে।

যখন ইন্সপেক্টররা কোন কর্মস্থল, কোন পদ্ধতি, অথবা কোন সরঞ্জামের ওপর হাইজীন ইমারজেন্সী প্রোহিবিশন নোটিস জারী করেন, তখন একটা নির্দিষ্ট সময়ের মধ্যে তাদের আদালতের কাছে (স্ট্রল্যান্ড-এ শেরিফের কাছে) সমর্থন পাওয়ার জন্য আবেদন করতে হবে।

শুধুমাত্র একজন জারিস্ট অন্ড পীসের (অথবা শেরিফের) অনুমতি পেলে তবেই ইন্সপেক্টরদের বাজেয়াপ্ত করা খাবারকে মানুষের খাওয়ার অযোগ্য বলে ঘোষণা করা যেতে পারে।

আপনি চাইলে, আপনি আদালতের শুনানীতে উপস্থিত থাকতে পারেন। যদি আদালত সিদ্ধান্ত নেয় যে কর্মস্থলটি উপযুক্ত কারণ ছাড়াই বন্ধ করে দেওয়া হয়েছে, অথবা ভুল করে খাবার বাজেয়াপ্ত করা বা আর্টিকে দেওয়া হয়েছে, তাহলে আপনার ক্ষতিপূরণ পাওয়ার অধিকার আছে।

আরও তথ্য

থাবার সংক্রান্ত আইন সম্বন্ধে এবং আপনার ও আপনার কর্মচারীদের খাবারের নিরাপত্তা সম্পর্কে কি জ্ঞান থাকা উচিত, সে বিষয়ে আপনার লোকাল অথরিটি আপনার কাছে উপদেশ দিতে পারবে। www.food.gov.uk ঠিকানায় ফুড স্ট্যান্ডার্ডস এজেন্সীর ওয়েবসাইট থেকে এবং নিচে দেওয়া প্রকাশনাগুলির থেকেও আপনি আরও তথ্য পেতে পারেন।

ফুড স্ট্যান্ডার্ডস এজেন্সীর প্রকাশনা

Food hygiene – a guide for businesses

(ফুড হাইজিন – এ গাইড ফর বিজনেসেজ)

– খাদ্যদ্রব্য সংক্রান্ত স্বাস্থ্যবিধি সম্পর্কিত সাধারণ নির্দেশিকা

Starting up – Your first steps to running a catering business

(স্টার্টিং আপ – ইওর ফার্স্ট স্টেপ্‌স টু রানিং এ কেটারিং বিজনেস)

– নতুন খাবারের ব্যবসায়ের জন্য একটি নির্দেশিকা

এই পুস্তিকাগুলি এবং ফুড স্ট্যান্ডার্ডস এজেন্সীর প্রকাশিত অন্যান্য প্রকাশনাগুলির কপি অর্ডার দেওয়ার জন্য, এই পুস্তিকার পিছনের পাতায় দেওয়া যোগাযোগ সংক্রান্ত তথ্যগুলি দেখবেন।

খাবারের নিরাপত্তা নিয়ন্ত্রণ করার প্যাক

আপনি যদি একটা ছোট খাবার সরবরাহ করার ব্যবসা অথবা খুচরা খাবার বিক্রি করার ব্যবসা চালিয়ে থাকেন, তাহলে খাবারের নিরাপত্তা নিয়ন্ত্রণ করার ব্যবস্থা করতে আপনাকে সাহায্য করার জন্য ফুড স্ট্যান্ডার্ডস এজেন্সীর কাছ থেকে প্যাক পাওয়া যায়। আরও তথ্যের জন্য আপনার লোকাল অথরিটির সাথে যোগাযোগ করবেন অথবা www.food.gov.uk ঠিকানায় ফুড স্ট্যান্ডার্ডস এজেন্সীর ওয়েবসাইট দেখবেন।

ভাল পদ্ধতি সম্বন্ধে নির্দেশিকা

খাবারের স্বাস্থ্যবিজ্ঞানের নিয়মকানুন কিভাবে মেনে চলতে হয় সে বিষয়ে, এই শিল্পের (ইন্ডাস্ট্রির) দ্বারা প্রকাশিত ভাল পদ্ধতি সংক্রান্ত নির্দেশিকাগুলিতেও উপদেশ দেওয়া হয়েছে। কয়েকটি নতুন নির্দেশিকাও তৈরী করা হচ্ছে। আরও তথ্যের জন্য www.food.gov.uk ঠিকানায় ফুড স্ট্যান্ডার্ডস এজেন্সীর ওয়েবসাইট দেখবেন।



www.food.gov.uk

ফুড স্ট্যান্ডার্ডস এজেন্সী পাব্লিকেশনস্ (Food Standards Agency Publications)

এই প্রচারপত্রটি অথবা এই এজেন্সীর অন্য কোন প্রকাশিত জিনিষের আরাও কপি অর্ডার দিতে হলে, ফুড স্ট্যান্ডার্ডস্ এজেন্সী পাব্লিকেশনস্-এর সাথে যোগাযোগ করবেন।

টেলিফোন 0845 606 0667

মিনিকম 0845 606 0678

ফ্যাক্স 020 8867 3225

ই-মেইল foodstandards@ecgroup.uk.com

www.food.gov.uk ঠিকানায় ফুড স্ট্যান্ডার্ডস্ এজেন্সীর ওয়েবসাইটটা দেখবেন

Published by the Food Standards Agency September 2006
Design by Hoop Associates