



গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার

# বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ

## Bangladesh Food Safety Authority

জীবন ও স্বাস্থ্য সুরক্ষায় নিরাপদ খাদ্য  
খাদ্য মন্ত্রণালয়



## সতর্কীকরণ বিজ্ঞপ্তি

পরিত্র রমজান মাসে নিরাপদ খাদ্য নিশ্চিতকরণে নিরাপদ খাদ্য আইন ও এর বিধি-বিধানসমূহ প্রতিপালনের জন্য খাদ্য ব্যবসায়ীদের নিম্নোক্ত নির্দেশ প্রদান করা যাচ্ছে।

- ❖ খোলা, অস্বাস্থ্যকর ও নোংরা পরিবেশে ইফতার সামগ্রী তৈরি ও পরিবেশন হতে বিরত থাকুন।
- ❖ বাসি বা পঁচা খাদ্যোপকরণ দিয়ে ইফতার সামগ্রী তৈরি করবেন না।
- ❖ সকল প্রকার খাদ্য ও খাদ্যোপকরণ স্বাস্থ্যসম্ভবতভাবে ঢেকে রাখুন।
- ❖ হিমায়িত খাবার -১৮০ সে. নিচের তাপমাত্রায়, ঠাণ্ডা খাবার ৫০ সে. নিচের তাপমাত্রায় এবং গরম খাবার ৬০° সে. উপরের তাপমাত্রায় সংরক্ষণ করুন।
- ❖ ইফতার সামগ্রী যেমন পেঁয়াজু, চপ, বেগুনি, জিলাপি, বুনিয়া, ফিরনি ইত্যাদি তৈরিতে অননুমোদিত রং, সুগন্ধি বা অন্যান্য সংযোজন দ্রব্য ব্যবহার হতে বিরত থাকুন।
- ❖ যে কোন ধরনের শরবত বা পানীয় তৈরিতে অনিরাপদ পানি/বরফ, অননুমোদিত সুগন্ধি, রং ইত্যাদি ব্যবহার হতে বিরত থাকুন।
- ❖ রান্নায় বিশুদ্ধ বা ভেজালমুক্ত তেল ব্যবহার করুন এবং একই তেল বার বার ব্যবহার হতে বিরত থাকুন।
- ❖ অপরিপক্ষ ফল পাকাতে অননুমোদিত রাসায়নিক দ্রব্য ব্যবহার হতে বিরত থাকুন।
- ❖ খাদ্যদ্রব্য মোড়কীকরণে খবরের কাগজ বা ব্যবহৃত কাগজের তৈরি মোড়ক ব্যবহার করবেন না।
- ❖ অসুস্থ বা ছোঁয়াচে ব্যাধিতে আক্রান্ত কোন ব্যক্তির দ্বারা খাদ্যদ্রব্য প্রস্তুত, পরিবেশন ও বিক্রয় হতে বিরত থাকুন।
- ❖ ইফতার সামগ্রী প্রস্তুত ও পরিবেশনে নিয়োজিত খাদ্য কর্মীগণ আবশ্যিকভাবে গ্লাভস, মাস্ক ও হেড কভার পরিধান করুন।
- ❖ উৎস সনাক্তকরণের নিমিত্ত খাদ্যদ্রব্য উৎপাদনে ব্যবহৃত উপকরণ ক্রয়ের রশিদ বা চালান খাদ্যদ্রব্যের মেয়াদ সমাপ্ত হওয়ার ন্যূনতম ৩ (তিন) মাস পর্যন্ত সংরক্ষণ করবেন।
- ❖ কোভিড-১৯ মোকাবেলায় খাদ্য ও খাদ্যোপকরণ উৎপাদন, বিক্রয় বা পরিবেশনে সরকার কর্তৃক নির্দেশিত স্বাস্থ্যবিধি মেনে চলুন।

**নিরাপদ খাদ্য আইন ও সংশ্লিষ্ট বিধি-বিধানসমূহ মেনে চলুন, নিরাপদ খাদ্য নিশ্চিতকরণ**