

ই-কোলাই নির্দেশনা - রান্নাঘরের চেকলিস্ট

নকশা/পরিকল্পনা এবং প্রোডাক্ট ফ্লো		
প্রোডাক্ট ফ্লো দেখানোর জন্য আপনি কি স্কেচ প্ল্যান সম্পূর্ণ করেছেন?	হ্যাঁ []	না []
একটি জিনিস থেকে অন্যটি দূষিত হওয়ার সবচেয়ে বেশি সম্ভাবনাময় জায়গাগুলিকে কি আপনি শনাক্ত করেছেন?	হ্যাঁ []	না []
আপনি কি 'ময়লা' জায়গাকে সবার নজরে এনেছেন, উদাঃ যেখানে কাঁচা মাংস ও কাঁচা শাকসবজি প্রস্তুত করা হয়?	হ্যাঁ []	না []
আপনার যে সব উপকরণগুলি শুধুমাত্র 'ময়লা' জায়গায় ব্যবহার করা হবে, সেগুলিকে কি বিভিন্ন রং দিয়ে কোড করা আছে কিংবা সহজে শনাক্ত করা যায়? যেমন, চপিং বোর্ড, ছুরি, কাপড়, অ্যাপ্রন, পেন ইত্যাদি?	হ্যাঁ []	না []
আপনার কি এমন কোনো উপকরণ আছে যেগুলি বর্তমানে কাঁচা এবং খাওয়ার-জন্য-প্রস্তুত খাবার উভয়ের জন্যই ব্যবহার করা হয়? (এটা এখন আর গ্রহণযোগ্য অভ্যাস নয়।)	হ্যাঁ []	না []
একটা জিনিস থেকে অন্যটা দূষিত হওয়ার ঝুঁকিকে নিয়ন্ত্রণের জন্য অতিরিক্ত সতর্কতা হিসাবে আপনি কি মোড়কের বাইরের পৃষ্ঠতলগুলিকে দূষণমুক্ত করছেন?	হ্যাঁ []	না []
কাঁচা এবং খাওয়ার-জন্য-প্রস্তুত খাবারের জন্য আপনার কি আলাদা আলাদা মজুত রাখার জায়গা আছে? যেমন, রেফ্রিজারেটর, ফ্রিজার ও ডিসপেন্স ক্যাবিনেট। যেখানে আলাদা ইউনিট নেই, সেখানে পরিষ্কার মজুত রাখার জায়গাগুলিকে অবশ্যই স্পষ্টভাবে শনাক্ত করতে হবে এবং একটা জিনিস থেকে অন্যটা দূষিত হওয়াকে আটকানোর জন্য পর্যাপ্ত মাত্রায় আলাদা করতে হবে।	হ্যাঁ []	না []
আপনার কাঁচা এবং খাওয়ার-জন্য-প্রস্তুত খাবারের প্যাকেজিংকে কি আলাদাভাবে রাখা হয়?	হ্যাঁ []	না []
আপনার 'ময়লা জায়গার' উপকরণ, পোশাক, অ্যাপ্রন ইত্যাদিকে কি পরিষ্কার জায়গা ও উপকরণ ইত্যাদির থেকে আলাদাভাবে মজুত করা হয়?	হ্যাঁ []	না []
হাত ধোয়া ও ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি		
আপনার কি পর্যাপ্ত সংখ্যক হাত ধোয়ার বেসিন আছে?	হ্যাঁ []	না []
আপনার হাত ধোয়ার বেসিনগুলির অবস্থান কি যথাযথ?	হ্যাঁ []	না []
আপনি যে তরল হ্যান্ড ওয়াশ ব্যবহার করেন সেটা কি BS EN 1499:1997 মানদণ্ডকে পূরণ করে?	হ্যাঁ []	না []
আপনার হাত শুকানোর উপায়টা কি স্বাস্থ্যসম্মত?	হ্যাঁ []	না []
আপনি কি হাত দিয়ে চালাতে হয় না এমন কল ব্যবহার করেন? (যদি আপনি এটা না করেন, তাহলে আপনাকে একটা কাগজের তোয়ালে দিয়ে কল বন্ধ করতে হবে।)	হ্যাঁ []	না []
কাঁচা মাংস ও কাঁচা শাকসবজি নাড়াচাড়া করার পরে সবসময় কি যথাযথভাবে হাত ধোয়া হয়?	হ্যাঁ []	না []
পরিষ্কার করা ও জীবাণুমুক্ত করা		
আপনার কি ডিশওয়াশার আছে?	হ্যাঁ []	না []
আপনার ডিশওয়াশার কি নিয়মিতভাবে রক্ষণাবেক্ষণ করা হয়?	হ্যাঁ []	না []
আপনি কি উপকরণকে জীবাণুমুক্ত করার জন্য আপনার ডিশওয়াশারের উপরে ভরসা করেন?	হ্যাঁ []	না []
যদি তাই হয়, তাহলে এটা কি কমপক্ষে 15 সেকেন্ড সময়ের জন্য 82°C তাপমাত্রায় পৌঁছায়? (আপনি কীভাবে এটা পর্যবেক্ষণ করতে/এর সত্যতা যাচাই করতে পারেন?)	হ্যাঁ []	না []
আপনার স্যানিটাইজার/জীবাণুনাশক কি BS EN 1276:1997 বা BS EN 13697:2001 মানদণ্ড পূরণ করে?	হ্যাঁ []	না []
পাতলা করার অনুপাত ও সংস্পর্শে রাখার সময়, এই দুটি ব্যাপারে আপনি কি স্যানিটাইজার/জীবাণুনাশক ব্যবহার করার জন্য প্রস্তুতকারকের নির্দেশাবলী মেনে চলছেন?	হ্যাঁ []	না []
প্রশিক্ষণ		
আপনার পর্যালোচনা কি কর্মীদের আরো প্রশিক্ষণ দেওয়ার প্রয়োজনকে সবার সামনে এনেছে?	হ্যাঁ []	না []
আপনার কর্মীদের কি পরিষ্কার করার কৌশলগুলির ব্যাপারে প্রশিক্ষণ দেওয়া হয়েছে?	হ্যাঁ []	না []
হাত ধোয়ার ব্যাপারে অতিরিক্ত প্রশিক্ষণের প্রয়োজন আছে কি?	হ্যাঁ []	না []
কর্মীরা কি কাঁচা এবং খাওয়ার-জন্য-প্রস্তুত খাবারকে আলাদা রাখার জন্য কঠোর নিয়ম অনুসরণ করছেন?	হ্যাঁ []	না []
পরিবর্তনগুলিকে প্রতিফলিত করার জন্য আপনার HACCP-কে কি আপডেট করা হয়েছে?	হ্যাঁ []	না []

খাওয়ার-জন্য-প্রস্তুত খাবারের উদাহরণ হল

- রুটি (রোল, গ্লাইসড, পিটা, নান)
- স্যালাদের ধোয়া উপাদান (লেটুস, শসা, টোম্যাটো, ক্রেস, সেলারি, ড্রেসিং)
- রান্না করা মাংস
- চাঁজ