**খাবার ডেলিভারি এবং টেকওয়ে** নির্দেশিকা

****

 **করোনা ভাইরাস (কোভিড-19)** মহামারী চলাকালীন মদের দোকান, রেস্তোঁরা, ক্যাফে ইত্যাদিতে নতুন সরকারী বিধিনিষেধ অনুসরণ করে, আপনি আপনার সাধারণ মেনু থেকে খাবার সরবরাহ করতে বা নতুন খাবার ডেলিভারি বা টেকওয়ে করে আপনার খাবারের ব্যবসায়ে বৈচিত্র্য আনার কথা ভাবছেন।

এটা সমাজের জন্য একটি ভালো পরিষেবা হতে পারে। দীর্ঘ সময় ধরে কাজ করার পরে, প্রধান শ্রমিকরা তাড়াতাড়ি গরম খাবার খেতে চান, এবং যারা বাড়িতে একা থাকেন তারা নিজের বাড়িতে খাবার উপভোগ করার জন্য বিকল্প উপায় খুঁজতে পারেন।

এই নির্দেশ আপনাকে নিরাপদে ব্যবসা করতে সাহায্য করবে। এটি আপনার নিজের খাদ্য সুরক্ষা ব্যবস্থাপনার পদ্ধতির সাথে সংযোগ এবং পরিপূরক হিসাবে ব্যবহার করা উচিত, উদাহরণস্বরূপ [সেফার ফুড বেটার বিজনেস (SFBB)](https://www.food.gov.uk/business-guidance/safer-food-better-business), এবং করোনাভাইরাস সম্পর্কিত [জনস্বাস্থ্যের নির্দেশিকার](https://www.gov.uk/government/publications/guidance-to-employers-and-businesses-about-covid-19) উপর ভিত্তি করে যে কোনও স্বাস্থ্যবিধি এবং পরিষ্কারের পদ্ধতি আপনি বিকাশ করেছেন। আপনি যদি SFBB ব্যবহার না করেন, তবে আপনাকে খাদ্য সুরক্ষা ব্যবস্থাপনাকে সেই অনুযায়ী আপডেট করা উচিত।

**কোভিড-19 সংক্রমণ**

বর্তমান বৈজ্ঞানিক পরামর্শ অনুযায়ী কোভিড-19 খাবার থেকে ছড়িয়ে যাওয়ার সম্ভাবনা কম। হাঁচি, কাশি আক্রান্ত ব্যক্তির কাছাকাছি যাওয়া বা দূষিত জায়গায় ভাইরাসের স্পর্শে আসা এবং তারপর (চোখ, নাক এবং মুখ) হাত দিয়ে মুখে স্পর্শে সমস্ত জায়গায় ছড়িয়ে পড়ে যা প্রতিরোধ করতে ভালোভাবে হাত ধোয়া এবং সামাজিক দূরত্ব বজায় রাখা প্রয়োজন।

কোভিড-19 কঠিন পৃষ্ঠদেশের ওপর তিন দিন পর্যন্ত বেঁচে থাকবে বলে মনে করা হয় যার কারণে গ্রাহকদের আসাকে জুড়ে পরিষ্কার এবং জীবানুনাশক রুটিন বেশি করে করা এর বিস্তারকে হ্রাস করার ক্ষেত্রে গুরুত্বপূর্ণ।

সমস্ত কর্মীর সংক্রমণের পথ, উপসর্গ সহ করোনাভাইরাসের প্রেক্ষাপট সম্পর্কে জানতে হবে এবং তারা অসুস্থ হয়ে পড়লে কি করবেন, সকলের কাছ থেকে নিজেকে দূরে রাখা প্রয়োজন এবং অন্যান্য প্রাসঙ্গিক তথ্য কার্যকরভাবে করোনাভাইরাস বিস্তার নিয়ন্ত্রণ করতে সক্ষম হবে। [কর্মচারী ও ব্যবসার জন্য সরকার কোভিড-19 সম্পর্কে নির্দেশিকা জারি করেছে](https://www.gov.uk/government/publications/guidance-to-employers-and-businesses-about-covid-19)। কাজের যুক্ত থাকার সময় কোভিড-19 কেস রিপোর্ট করার জন্য  HSE RIDDOR অধীনে নিয়োগকারীদের জন্য নতুন বিধি জারি করেছে। কি রিপোর্ট করবেন সে সম্পর্কে আপনি  চূড়ান্ত নির্দেশিকা [এখানে](https://www.hse.gov.uk/news/riddor-reporting-coronavirus.htm) পেতে পারেন।

 **খাবারের ব্যবসার নিবন্ধন**

আপনি যদি ইতিমধ্যে আপনার স্থানীয় কর্তৃপক্ষের কাছে খাবারের ব্যবসার নিবন্ধন না করে থাকেন তাহলে আপনাকে অবশ্যই নিবন্ধন করতে হবে। আপনি [বিনাখরচে অনলাইনে নিবন্ধন করতে পারবেন](https://www.gov.uk/food-business-registration)।

আপনি যদি ইতিমধ্যে নিবন্ধভুক্ত হয়ে থাকেন ডেলিভারি সহ আপনার খাবারের পরিষেবায় পরিবর্তন, বা অন্য কোনও গুরুত্বপূর্ণ পরিবর্তনের পরিকল্পনা করেন, উদাহরণস্বরূপ দুর্বল দলকে সরবরাহ, আপনাকে স্থানীয় কর্তৃপক্ষকে জানাতে হবে। এটা করার সহজ উপায় হলো ইমেইল।

 **অ্যালার্জি এবং অর্ডার করা**

আপনার যদি কোনও ওয়েবসাইট বা বিজ্ঞাপনের অন্যান্য ধরণ থাকে তাহলে আপনাকে অবশ্যই স্পষ্টভাবে যোগাযোগ করতে হবে যাতে গ্রাহকরা যখন অর্ডার করবে তখন তারা অ্যালার্জি এবং অসহিষ্ণুতার সম্পর্কে জিজ্ঞাসা করতে পারে। এই উদ্দেশ্যে আপনি কিছু শব্দের নমুনা ব্যবহার করতে পারেন:

*Before ordering, please speak to a member of staff if you have any food allergies or intolerances.*

গ্রাহকরা যখন কোনও অর্ডার দেওয়ার জন্য ফোন করেন, তখন আপনাকে তাদের বা তাদের মধ্যে কাউর কোনও অ্যালার্জি বা অসহিষ্ণুতা রয়েছে কিনা তা জিজ্ঞাসা করা উচিত। যদি তারা বলেন, তাদের দাবির একটি রেকর্ড তৈরি করুন। নিশ্চিতভাবে অ্যালার্জির উপাদান যাতে এড়ানো যায় তেমন খাবারের সংস্পর্শে আসা এড়িয়ে নিরাপদে খাবার প্রস্তুত করার জন্য আপনাকে রান্নাঘরের কর্মীদের সাথে পরিষ্কারভাবে কথা বলতে হবে।

অ্যালার্জি আক্রান্তদের খাবারের জন্য আপনাকে স্পষ্টভাবে লেবেল দেখে নিতে হবে, গ্রাহককে ডেলিভারি এবং আনপ্যাক করার সময় ভুল এড়াতে আলাদা করে তাদের খাবার সনাক্ত করা। ডেলিভারির সময়, অ্যালার্জির গ্রাহকদের জন্য প্রস্তুত করা খাবার কোনও সংস্পর্শে আসা এড়াতে আলাদাভাবে সংরক্ষণ করা উচিত।

আপনি যদি অ্যালার্জি আক্রান্তদের খাবার প্রস্তুতের জন্য নিরাপদ পদ্ধতি প্রয়োগ করতে অক্ষম হন, আপনাকে গ্রাহকদের অ্যালার্জি মুক্ত খাবার অফার বা সরবরাহ করা **উচিত নয়** যতক্ষণ না আপনি এই খাবারগুলি নিরাপদে প্রস্তুত করার ব্যাপারে আত্মবিশ্বাসী হন।

**মনে রাখবেন, উপাদানগুলিতে অ্যালার্জি প্রতিক্রিয়া মারাত্মক হতে পারে**। **অনুগ্রহ করে আপনি এবং আপনার কর্মীরা** [14 অ্যালার্জি হওয়া উপাদানের সম্পূর্ণ তালিকার সাথে পরিচিত](https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/thinkallergy.pdf) **কিনা তা দেখে নিন**। অ্যালার্জি সম্পর্কে আরও তথ্য এবং পরামর্শের জন্য, দেখুন: [food.gov.uk/allergy.](http://food.gov.uk/allergy)

 আপনি [ফুড স্ট্যান্ডার্ডস এজেন্সি (FSA) থেকে পাওয়া ম্যাট্রিক্স](https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/allergen-chart.pdf) ব্যবহার করে অ্যালার্জি হওয়া উপাদানের সনাক্ত করতে পারবেন। আপনার অ্যালার্জেন ম্যাট্রিক্সে যে কোনও মেনু পরিবর্তন প্রতিফলিত হয়েছে তা নিশ্চিত করা গুরুত্বপূর্ণ, এবং যখনই মেনু এবং রেসিপিতে কোনও পরিবর্তন আসে তখন এটি পর্যালোচনা করা উচিত।

ওয়েলসে, যদি আপনার খাবার সরবরহারে জন্য নির্দিষ্ট মেনু তৈরি করা থাকেন, তবে নিয়মে আপনার গ্রাহকদের কিভাবে আপনার খাবারের স্বাস্থ্যবিধি রেটিং দেখতে হবে সে বিষয়ে পরামর্শ দেওয়ার প্রয়োজন। নিম্নলিখিত শব্দের ধারায় সমস্ত প্রচারমূলক বিষয় যুক্ত করা উচিত:

*Ewch i food.gov.uk/ratings i ganfod sgôr hylendid bwyd ein busnes neu gofynnwch inni beth yw ein sgôr hylendid bwyd wrth archebu.*

*Go to food.gov.uk/ratings to find out the food hygiene rating of our business or ask us for our food hygiene rating when you order.*

**হরফ হতে হবে:**

‘টাইমস নিউ রোমান’ হরফে মাপ করা হিসাবে কমপক্ষে 9 পয়েন্টের আকার টাইপ করুন এবং সীমিত না কমপক্ষে 3 মিমি পাঠ্য লাইনের মধ্যে ব্যবধানযুক্ত

**গ্রাহকরা স্বেচ্ছায় নিজেকে আলাদা করে রাখা বা অসুস্থ রয়েছেন**

অর্ডারের সময়, গ্রাহক স্বেচ্ছায় নিজেকে আলাদা করে রেখেছেন বা অসুস্থ রয়েছেন কিনা জেনে নিয়ে, একটি প্রক্রিয়া তৈরি করতে হবে। এই কোভিড-19 সংক্রমণের ঝুঁকি কমানোর জন্য ড্রাইভার এবং / অথবা রাইডারদের কাছে এই তথ্য কিভাবে পাঠাবেন তা প্রক্রিয়াতে অন্তর্ভুক্ত করা উচিত।

**খাবার প্যাক করা**

খাবার প্যাক করার নিয়ম মেনে চলতে হবে, পরিষ্কার এবং খাবার ব্যবহারের জন্য উপযুক্ত হতে হবে। ব্যবহারের আগে আপনার ব্যবসায় স্বাস্থ্যকরভাবে সংরক্ষণ করা হয়েছে কিনা দেখে নিন। আপনার খাবার নিরাপদ রয়েছে কিনা তা জানতে ওয়াইন গ্লাস এবং কাঁটাচামচ জাতীয় প্রতীক দেখে নিতে পারেন। ‘খাদ্য যোগাযোগের জন্য’ চিহ্নিত আছে কিনা তাও দেখে নিতে করতে পারেন।

ফেরত আসা জিনিসের পরিষ্কার করার প্রয়োজনীয়তা এড়াতে আপনাকে ব্যবহারের পর ফেলে দেওয়া পাত্র এবং প্যাকেজিং ব্যবহার করার পরামর্শ দেওয়া হচ্ছে। এটা ফিরে আসা পাত্র থেকে সম্ভাব্য কোভিড-19 ভাইরাসের দূষিত এবং সংক্রমণ এড়াতে পারবে।

**ডেলিভারি বাক্স এবং ব্যাগ**

যদি বাক্স এবং ব্যাগে খাবার গরম বা ঠান্ডা রাখার প্রয়োজন হয়, তাহলে উপযুক্ত আলাদা করে রাখার বাহক বেছে নিন।

এগুলি পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্ত করা সহজ হওয়া উচিত। পাত্রের বাইরে এবং ভেতরে জীবাণুমুক্ত করার জন্য আপনাকে পরিষ্কার করার প্রক্রিয়াটি দুটি পর্যায়ে ব্যবহার করা উচিত। দিনের শুরুতে, খাবার বহন করার আগে এবং ডেলিভারির পরে, পাশাপাশি নিয়মিতভাবে সারা দিন কার্যকরভাবে জীবাণুমুক্ত করার কাজ করুন।

গ্রাহকদের গরম খাবার 63°সেন্টিগ্রেড বা তারও বেশি তাপমাত্রায় এবং ঠান্ডা খাবার 8°সেন্টিগ্রেড বা বেশি ঠাণ্ডা করে সরবরাহ করা উচিত। এটি পাওয়ার জন্য, 30 মিনিটের ব্যাসার্ধের মধ্যে দূরত্ব সংক্ষিপ্ত এবং সীমিত রাখার প্রস্তাব দেওয়া হয়। গরম বা ঠাণ্ডা, কোনও নিরাপদ তাপমাত্রায়, খাবার বজায় রাখার জন্য আপনার পর্যায়ক্রমে দেখা উচিত এবং আপনার যথাযথ অধ্যবসায় রেকর্ডে রেকর্ড করে রাখুন।

যদি আইস প্যাকগুলি ব্যবহার করা হয়,  প্রতিটা ব্যবহার করা অনুযায়ী অন্তরক বাক্স বা ব্যাগ পরিষ্কার করে স্যানিটাইজ করা উচিত।

**ড্রাইভার এবং রাইডার**

ব্যবসায়িক ক্ষেত্রে ব্যবহার করার জন্য ড্রাইভার এবং চালকদের বীমা থাকতে হবে। আপনার বীমা ডেলিভারীকে কভার করে কিনা তা আপনার বীমা সংস্থার সাথেও দেখে নেওয়া উচিত। যানবাহনগুলি অবশ্যই পরিষ্কার হতে হবে, এমওটি, ট্যাক্স ইত্যাদি মেনে চলতে হবে।কোনও ডেলিভারি গাড়িতে ধূমপান করার অনুমতি নেই কারণ এগুলি কর্মক্ষেত্র হিসাবে বিবেচিত হয়। কাজের সময় এবং ড্রাইভিংয়ের সময়ের ব্যাপ্তি বিবেচনা করা উচিত। [ঘন্টায় ড্রাইভ করার নিয়ম](https://www.gov.uk/drivers-hours/eu-rules) সম্পর্কে সরকারী আধিকারিকের নির্দেশিকা এখানে দেখে নিতে পারেন। সমস্ত নিয়োগকারীদের ডেলিভারি এবং সংগ্রহের ঝুঁকিগুলি মূল্যায়ন করতে হবে এবং যথাসম্ভব কার্যকরভাবে হ্রাস করতে হবে। বিশদে ঝুঁকি মূল্যায়ন আপনাকে নিয়েম মেনে চলার ব্যাপারে নিশ্চিত করবে তবে সন্দেহ থাকলে আপনার আইনজীবিদের সাথে দেখে নিতে পারেন। নিরাপদে পণ্য সরবরাহ ও সংগ্রহ সম্পর্কে আরও সাধারণ তথ্য [এখানে](https://www.hse.gov.uk/workplacetransport/information/cooperation.htm) HSE ওয়েবসাইটে পাওয়া যাবে।

মনে রাখবেন ডেলিভারি করা ড্রাইভাররা খাবার পরিষেবায রয়েছেন এবং তাই অবশ্যই নিরাপদে খাবার পরিচালনা, ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি এবং কোনও সংক্রমণ বা অসুস্থতা রিপোর্ট করার ক্ষেত্রে প্রাথমিক ধারণা দেওয়া উচিত। করোনভাইরাসের লক্ষণ এবং উপসর্গের ক্ষেত্রে ড্রাইভারদের পরীক্ষা করুন এবং আপনার যথাযথ অধ্যবসায় রেকর্ডে রেকর্ড করে রাখুন।

ড্রাইভার এবং বা চালকদের অবশ্যই সংগ্রহের আগে এবং পরে হাত ধুতে বা পরিষ্কার করতে হবে কারণ তারা রেস্তোঁরা এবং গ্রাহকের মধ্যে সংক্রামিত হতে পারে।

ড্রাইভারকে কমপক্ষে 60+%অ্যালকোহল উপাদান সহ অ্যালকোহল হ্যান্ড স্যানিটাইজার দিতে হবে।

আপনাকে অবশ্যই একটি ড্রপ-অফ সিস্টেম তৈরি করতে হবে যেখানে গ্রাহকের দরজার সামনে অর্ডার রেখে দেওয়া হবে এবং ড্রাইভার বা রাইডার দুই মিটার সামাজিক স্থানে অর্ডার থেকে পিছিয়ে দাড়িয়ে থাকে তখন বেল বা ফোনের মাধ্যমে যোগাযোগ করা হয়।

দুই মিটারের সামাজিক দূরত্ব অবশ্যই সবসময় ব্যবহার করা উচিত। এর মধ্যে ডেলিভারি করা যানবাহন রয়েছে যদি না দুটি মিটার দূরত্ব নিরাপদে পাওয়া যায় বা পিপিই ব্যবহার না করা হয়।

**ড্রাইভার পিক-আপস এবং ড্রপ-অফস**

ড্রাইভার যখন পিক-আপের জন্য আসে এবং ডেলিভারি করার পর যখন ফিরে আসে তখন তাদের হাত ধোয়া উচিত। খাবার পিক-আপের জন্য কম ঝুঁকিপূর্ণ এলাকা খুঁজুন। এটা ড্রাইভারদের রান্নাঘরে প্রবেশ করতে বা রান্নাঘরের কর্মীদের সংস্পর্শে আসার প্রয়োজনীয়তাকে এড়াবে।

যদি রান্নাঘরের কর্মীরা  আকস্মিকভাবে  ডেলিভারি করা ড্রাইভার বা রাইডারের ব্যবহৃত কোনও বস্তুর সংস্পর্শে আসে, তবে তাদের অন্য কোনও কাজে যাওয়ার আগে তাদের হাত ধোয়ার বিষয়টি নিশ্চিত করতে হবে।

আপনি কিভাবে পেমেন্ট  নেবেন তা বিবেচনা করুন, উদাহরণস্বরূপ আগে দেওয়া বা ডেলিভারির সময়। স্বাস্থ্যবিধি এবং সুরক্ষার কারণে ক্যাশলেস পদ্ধতি প্রয়োগ করা উচিত। যেখানে যোগাযোগ ছাড়া পেমেন্ট করা হয় সেখানে প্রতিটি গ্রাহকের ব্যবহারের পরে চিপ এবং পিন মেশিনটি পরিষ্কার করা উচিত।

আপনার ড্রাইভার এবং রাইডারডের তাদের কাজ নিরাপদে সম্পন্ন করতে এবং গ্রাহক সেবার ক্ষেত্রে দক্ষতা নিশ্চিত করতে প্রশিক্ষণের প্রয়োজন হবে। প্রশিক্ষণে বয়স যাচাইকরণ (যদি অ্যালকোহল অন্তর্ভুক্ত থাকে), খাদ্য স্বাস্থ্যবিধি, স্বাস্থ্য এবং সুরক্ষা এবং অ্যালার্জি হওয়া উপাদানের বিষয় কভার করা উচিত। সমস্ত প্রশিক্ষণ একটি প্রশিক্ষণের রেকর্ডে রেকর্ড করা উচিত।

**খাবার নিয়ে যাওয়া বা ফুড টেকওয়ে**

আপনি যদি সংগ্রহ বা  ফুড টেকওয়ে পরিষেবা পরিচালনা করেন, গ্রাহককে অবশ্যই প্রাঙ্গনে পৌঁছে তাদের হাত পরিষ্কার করতে উত্সাহিত করতে হবে। পরামর্শ দেওয়া হয় যে হ্যান্ড স্যানিটাইজার প্রবেশের জায়গা একটি চিহ্নের সাথে রেখে গ্রাহকদের প্রবেশের আগে এটি ব্যবহার করার জন্য বলা। দরজায় দেওয়া বার্তার পরে-এখানে কয়েকটি প্রস্তাবিত শব্দ রয়েছে যা এর জন্য ব্যবহার করা যেতে পারে:

*For the safety of everyone, please use this hand sanitiser before entering – do not enter if you are ill.*

আপনার টাকা ছাড়া পেমেন্ট করার ক্ষেত্রে উত্সাহ দেওয়া উচিত এবং খাবার সংগ্রহ ও হস্তান্তর করার জন্য একটি নির্দিষ্ট প্রাঙ্গন ঠিক করুন । এই ক্ষেত্রে রান্নাঘর থেকে এবং যতটা সম্ভব কর্মীদের থেকে কিছুটা দূরে থাকা উচিত। খাবার তুলে দেওয়া কর্মীকে এটা নিচে রাখা উচিত এবং গ্রাহকের কাছ থেকে বোধাগম্য দূরত্ব বজায় রাখা উচিত। এই অঞ্চলটি সারাদিন নিয়মিত পরিষ্কার করা উচিত এবং কর্মীদের প্রত্যেকটা হাতে তুলে দেওয়ার পরে তাদের হাত ধোয়া উচিত।

প্রাঙ্গনের বাইরে ভিড় এড়াতে আপনাকে ওয়ান-ইন-ওয়ান-আউট (কোনও এক জায়গায় একসাথে বা বিল্ডিংয়ের লোক সংখ্যা নিয়ন্ত্রণ করতে ব্যবহৃত হয়) নীতি গ্রহণ এবং গ্রাহকদের জন্য বরাদ্দ সংগ্রহের সময় সনাক্ত করার চেষ্টা করা উচিত। যদি এটি সম্ভব না হয়, তবে আপনার দুটি মিটার দূরত্বের প্রয়োজনীয়তা প্রয়োগ করা হয়েছে কিনা তা নিশ্চিত করে, আপনার প্রাঙ্গনের ভেতরে এবং বাইরে ভিড় নিয়ন্ত্রণের ব্যবস্থা কার্যকর করা উচিত।

আপনার বার্তা দেওয়ার পরে-এখানে কয়েকটি প্রস্তাবিত শব্দ রয়েছে যা এর জন্য ব্যবহার করা যেতে পারে:

*Social distancing. To protect our customers and staff at this time, we are actively managing the number of customers who can come into our premises at any one time. Please make sure you stand two metres apart using the marked lines on the floor. When at the front wait behind the line until called forward. Thank you for your understanding and co-operation.*

আপনার প্রদর্শন করা উচিত [NHS পোস্টারটি - যদি আপনার কোভিড-19 উপসর্গ থাকে তবে এই বিল্ডিংয়ে প্রবেশ করবেন না](https://coronavirusresources.phe.gov.uk/nhs-resources-facilities/resources/isolate-your-household-nhs-resources/)।

**নিরাপদ খাদ্য পদ্ধতি**

স্বাস্থ্যকর অনুশীলনগুলি বজায় রাখা এবং খাদ্য সুরক্ষা নিশ্চিত করা সবসময় গুরুত্বপূর্ণ। দৃঢ়ভাবে সুপারিশ করা হয় যে গ্রাহককে পরে রান্না না করে অফার করা খাবার রান্না করে এবং খাওয়ার জন্য প্রস্তুত করা খাবার দেওয়া হয়।

আপনার সাধারণ রান্নার প্রক্রিয়া খাবার ডেলিভারি করা বা টেকওয়ে পরিবর্তিত হলে আপনাকে আপনার খাদ্য সুরক্ষা ব্যবস্থাপনার পদ্ধতি (যেমন, SFBB বা সমতুল্য)  আপডেট করতে হবে। উদাহরণস্বরূপ, এটা যদি আপনি এখন রান্না করেন-ঠান্ডা করে রাখেন-খাবারের প্রস্তুতি তাড়াতাড়ি করার জন্য খাবার পুনরায় গরম করা,যেখানে আগে আপনি শুধু রান্না করতেন- খাবার পরিবেশন করতেন সেখানে প্রযোজ্য।

খাবার নিরাপত্তার যে কোনও ঝুঁকি এবং খাবার নিরাপত্তায় ঝুঁকি হ্রাস করার জন্য প্রয়োজনীয় নিয়ন্ত্রণগুলি বিবেচনা করেছেন তা প্রমাণ করার জন্য এই পরিবর্তনগুলির সাথে আপনার পদ্ধতিগুলি আপডেট করা গুরুত্বপূর্ণ। সমস্ত কর্মী এই পরিবর্তন সম্পর্কে সচেতন এবং প্রশিক্ষণের রেকর্ড রাখা আছে কিনা দেখে নিন।

ডেলিভার করা খাবারের জন্য আপনার প্যাকেজিংয়ের লেবেলে অ্যালার্জি হওয়া উপাদানের উপস্হিতি এবং গ্রাহককে অবিলম্বে খেয়ে নেওয়ার ইঙ্গিত উভয় নির্দেশ থাকবে। লেবেলে, আপনি বাক্যাংশ লিখতে পারেন ‘আমাকে এখনই খেয়ে নিন - আমাকে পুনরায় গরম করবেন না" এবং আজকের তারিখ লিখতে পারেন।

স্থায়ীত্ব চিহ্নিত করা, উপাদানের তালিকা, অ্যালার্জি হওয়া উপাদান, রান্নার নির্দেশাবলী এবং পুষ্টির নিয়ম সহ সমস্ত ধরনের খাবারের চারপাশে প্রচুর জটিল লেবেলিং করার নিয়ম রয়েছে যদি আপনার তৈরি করা খাবার (হিমায়িত বা শীতল) বিক্রি করেন তাহলে মেনে চলতে হবে।আপনাকে বিশেষজ্ঞের পরামর্শ নেওয়ার সুপারিশ দেওয়া হচ্ছে।FSA এ সম্পর্কে ব্যবসায়ের জন্য পরামর্শ প্রদান দিয়েছে: [আপনি যদি অনলাইনে পণ্য বিক্রি করেন, ডেলিভারি বা টেকওয়ের জন্য খাবারের ব্যবসা কিভাবে পরিচালনা করবেন।](https://www.food.gov.uk/business-guidance/distance-selling-mail-order-and-delivery)

**কর্মীদের জন্য সামাজিক দূরত্ব**

কর্মীদের নিজেদের এবং অন্যদের সুরক্ষিত রাখতে পারা তা অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ। কর্মীদের অবশ্যই সবসময় একে অপরের থেকে দুই মিটার দূরে থাকতে হবে। লোকেরা সংক্রামিত হতে পারে তবে কোনও লক্ষণ দেখা যায় না। সমস্ত কর্মচারী তাদের কাছ থেকে কি প্রত্যাশা করে তা বোঝার বিষয়টি নিশ্চিত করুন এবং এটি নিরাপদে ঘটতে দেওয়ার জন্য প্রয়োজনে তাদের কাজের ক্ষেত্র পর্যালোচনা করা হয়েছে এবং পুনরায় সাজানো হয়েছে কিনা তা নিশ্চিত করুন। উদাহরণস্বরূপ, আপনাকে অতিরিক্ত নিয়ন্ত্রণ রাখতে হতে পারে যা বলে কেবলমাত্র একজন ব্যক্তি যে কোনও সময় ওয়াক-ইন চিলারে থাকতে পারে। একই জায়গাতে একসাথে কাজ করা কর্মীদের সংখ্যা হ্রাস করতে কাজ সময়ের সাথে আলাদা করার প্রয়োজন হতে পারে।

এই দুই মিটারের নিয়মটি সবসময় প্রয়োগ হচ্ছে কিনা নিশ্চিত করুন - এর মধ্যে রান্নাঘর, বাড়ির সামনে, ডেলিভারি, মধ্যাহ্নভোজন এবং বিরতির সময় অন্তর্ভুক্ত রয়েছে, এবং এই সঙ্গে সম্মতির নিরীক্ষণ রয়েছে।

**লন্ড্রি**

ইউনিফর্ম হলো সংক্রমণের সম্ভাব্য উত্স। কর্মীরা সবসময় পরিষ্কার ইউনিফর্ম পড়েছে কিনা দেখতে হবে। সমস্ত ইউনিফর্ম অবশ্যই 60° ডিগ্রি সেলসিয়াস বা তার চেয়ে বেশি তাপমাত্রায় ধোয়া উচিত, বা যদি কাপড় উচ্চ তাপমাত্রায় ধুতে না পারে তাহলে লন্ড্রিতে পরিষ্কার করা প্রতিনিধিকে ব্যবহার করুন। খাবারের ব্যবসায়ের মান অনুশীলন অনুযায়ী সুপারিশ করা হয় যে ইউনিফর্মগুলি বাণিজ্যিকভাবে পরিষ্কার করা।

আপনি যদি অবিলম্বে কাপড়গুলি ধুতে না পারেন, তাহলে কমপক্ষে তিন দিনের জন্য সিল করা ব্যাগে রেখে দিন এবং সাধারণভাবে ধুয়ে ফেলুন।

আপনি যদি এই পরামর্শটি অনুসরণ করতে না পারেন তবে আপনাকে নতুন ইউনিফর্মে কিনতে হতে পারে। যেখানে কর্মীরা বাড়িতে তাদের ইউনিফর্ম ধুয়ে ফেলেন, তাদের বাড়ির অন্যান্য জামাকাপড় থেকে আলাদা করে ধুতে হবে এবং সংরক্ষণ করতে হবে।

**পরিষ্কার করা**

সমস্ত পরিষেবা জুড়ে রোগ জীবানু দুর করার হাড় বেড়েছে, এবং কর্মীরা সমস্ত উচ্চ-স্পর্শের পৃষ্ঠ যেমন কাজের পৃষ্ঠ, টেবিল, চেয়ার, সুইচ, দরজার হ্যান্ডেল, দরজায় ধাক্কা দেওয়ার পাত, টয়লেট, হাতের তোয়ালের ডিসপেন্সার, ট্যাপস, এমওপি হ্যান্ডেলস, চিপ এবং পিন কার্ড মেশিন ইত্যাদির মতো অন্তর্ভুক্ত করছে তা নিশ্চিত করুন।

আপনার ব্যবহার করা স্যানিটাইজার [BS EN 1276](http://www.disinfectant-info.co.uk/) স্বীকৃত এবং কর্মীরা সঠিকভাবে মেঝে ভিজা রখে জীবাণু দূর করে কিনা দেখুন।শিফ্ট শেষে, সমস্ত উচ্চ-স্পর্শের পৃষ্ঠ বন্ধ হওয়ার আগে আরও একবার পরিষ্কার করুন।

**হাত ধোয়া**

নিশ্চিত করুন যে কর্মীরা নিয়মিত হাত ধুচ্ছে কিনা এবং বেসিনে গরম জল পড়ছে, ব্যাকটেরিয়ারোধী সাবান এবং কাগজের তোয়ালে রয়েছে কিনা দেখুন। হাত ধোয়া উচিত:

কাজে এসে
যে কোনও পরিষেবা প্রাঙ্গনে প্রবেশের সময়
কোনও খাবার পরিচালনার আগে
গ্রাহক, কর্মী বা ডেলিভারি করা ড্রাইভারের সংক্রামিত যে কোনও জিনিস স্পর্শ করার পরে
হাত লাগানো পৃষ্ঠ যেমন হাতল, দরজার হ্যান্ডেল স্পর্শ করার পরে
সবসময় টয়লেট ব্যবহার করা বা টয়লেট থেকে আসার পরে
হাঁচি বা কাশি, আপনার মুখ স্পর্শ করার পরে
**সমস্ত** কাজের মধ্যে
পরিষ্কার করার পরে

টয়লেট ব্যবহার করার পরে
ধূমপানের পরে
প্যাকেজিং, টাকা, রসিদ এবং পরিষ্কারের সরবরাহ পরিচালনা এবং খোলার পরে
গ্লাভস এবং এপ্রোন খোলার পরে এবং নতুন পড়ার আগে
যে কোনও সময় আপনার হাত দূষিত হলে
আবর্জনা ছোঁয়ার পরে
ডেলিভারি করার আগে এবং পরে
নিয়মিত

**নিরাপদে রান্না করা, খাবার পরিবেশনের আগে পুনরায় গরম করা এবং ঠান্ডা করা**

আপনি যদি নতুন মেনু আইটেম প্রস্তুত / তৈরি করতে শুরু করেন, সংক্রমিত হওয়াকে নিয়ন্ত্রণ করে সেগুলি স্বাস্থ্যকরভাবে তৈরি করা জরুরী। রান্না না করা এবং খাওয়ার জন্য প্রস্তুত করা খাবার যত্ন সহকারে আলাদা করা হয়েছে কিনা দেখে নিন। কাঁচা মাংস বা নোংরা মূলের শাকসব্জীগুলির সংস্পর্শে থাকতে পারে এমন কোনও প্রস্তুত করা খাবার (বা খাওয়ার জন্য প্রস্তুত করা খাবারের সরঞ্জাম) দূষিত হতে দেবেন না।

75 ° পৌঁছানো নিশ্চিত করে রান্নায় খাবারের তাপমাত্রা নিন এবং রেকর্ড করুন। আপনি যদি খাবার গরম করে রাখেন, অবশ্যই 63° এর উপরে রাখতে হবে। শীতল খাবার নিরাপদে ঠান্ডা রাখতে 8° বা তার নিচে সংরক্ষণ করে রাখা উচিত। প্যাকেজিং ডেলিভারির সময় নিরাপদ তাপমাত্রা বজায় রাখতে পর্যাপ্ত পরিমাণে অন্তরণ করা উচিত। দূরত্ব 30 মিনিটের ব্যাসার্ধের মধ্যে সংক্ষিপ্ত এবং সীমিত রাখুন।

আগে থেকে প্রচুর পরিমাণে তৈরি হওয়া খাবারে বিষক্রিয়া, ব্যাকটেরিয়া বৃদ্ধি, বীজ এবং টক্সিন ঝুঁকি সূত্রপাত করে। এটি এড়াতে, সাধারণ নিয়ম অনুযায়ী আপনার নিশ্চিত হওয়া দরকার যে খাবার দ্রুত **দুই** ঘন্টার মধ্যে 8° নীচে ঠান্ডা হয়ে যায় এবং তারপরে রেফ্রিজারেটারে রেখে দিন। শীতল হওয়া আর শেষ হওয়া সময়গুলি অবশ্যই রেকর্ড করা উচিত। যখন থেকে ঠান্ডা হওয়া শুরু এবং শেষ হয়েছে সেই সময়টা রেকর্ড করা উচিত।

ঠান্ডা জল বা ভাসমান খাদ্যদ্রব্য যেমন ঠান্ডা জলের নিচে চাল এটা অর্জনের কার্যকর উপায়। এমনকি খাদ্য দ্রুত ঠান্ডা করার জন্য আপনি ব্লাস্ট চিলারের মতো বিশেষ সরঞ্জাম বিবেচনা করতে পারেন।

আপনি যদি খাবার তৈরি করে এবং হিমায়িত রাখতে চান, আপনাকে অবশ্যই ঠান্ডা করতে হবে এবং দ্রুত হিমায়িত এবং নিরাপদে পুনরায় গরম করতে হবে।

খাবার অবশ্যই পুনরায় গরম করতে হবে যাতে এটি নূন্যতম 75° অনেক গরম করা যায় এবং একই দিনে খাওয়া যায়।

**অনুসরণ করা**

আপনার যদি বিভিন্ন সরবরাহকারীকে পরিবর্তন বা ব্যবহার করতে হয়, তবে তাদের খাবার সুরক্ষা ব্যবস্থাপনার পদ্ধতিতে তাদের বিবরণ রেকর্ড করা উচিত।

**পরিকল্পনা ব্যবহারে শিথিলতা**

করোনা ভাইরাস মহামারীর সময় পাব এবং রেস্তোঁরাগুলিকে সাহায্য করতে ইংল্যান্ড পরিকল্পনা করার নিয়ম শিথিল করার ঘোষণা করেছে। পরবর্তী 12 মাসে প্রাঙ্গনে যারা আগে ছিল না, তারা এখন গরম খাবার এবং পানীয় টেকওয়ে সরবরাহকারী হিসাবে কাজ করতে পারবেন। আপনি যদি কোনও টেকওয়ে খাবার পরিষেবা সরবরাহ করতে চান তাহলে আপনাকে অবশ্যই পরিকল্পনা কর্তৃপক্ষকে জানাতে হবে।

শিথিল পরিকল্পনা নিয়ম সম্পর্কে আরও তথ্য পাওয়া যাবে [Gov.uk website](https://www.gov.uk/government/news/government-to-grant-permission-for-pubs-and-restaurants-to-operate-as-takeaways-as-part-of-coronavirus-response).

**অ্যালকোহল (প্রাঙ্গণ) লাইসেন্স**

আপনি তখন অ্যালকোহ টেকওয়ে / ডেলিভারি করতে পারবেন যদি আপনার প্রাঙ্গণ লাইসেন্সে 'বিক্রয়-অনুমতি" বা 'উভয়' বিভাগের অধীনে লেখা থাকে “যেখানে লাইসেন্স মদ সরবরাহের অনুমতি দেয়,এগুলি চালু এবং / অথবা সরবরাহ বন্ধ রয়েছে কিনা”। এটি সাধারণত লাইসেন্সের সংক্ষিপ্তসার (খন্ড বি) এর দ্বিতীয় পৃষ্ঠায় বা খন্ড এ দুই পৃষ্ঠায় পাওয়া যাবে।

অ্যালকোহল ডেলিভার করার সময় সবসময় আইডি চেক করা এবং 18 বছরের কম বয়সী কাউকে অ্যালকোহল দেওয়া যাবে না।

আপনার যদি অ্যালকোহলের জন্য ‘বিক্রয়-অনুমতি’ না থাকে তবে সরাসরি গ্রাহকদের কাছে ডেলিভারি দেওয়ার কথা বিবেচনা করছেন, সাধারণত খাবারে ডেলিভারি প্রাঙ্গনে লাইসেন্সের দ্বারা নিষিদ্ধ নয়। তবে, কেবল এই ক্ষেত্রে আপনার শর্তগুলি দেখে নেওয়া দরকার এবং যদি এই জাতীয় সরবরাহের অনুমতি প্রয়োজন হলে পরিবর্তনের জন্য আবেদন করা উপযুক্ত।

আপনার যদি এই সম্পর্কে আরও ব্যাখ্যা প্রয়োজন হয় বা আপনার প্রাঙ্গণ লাইসেন্সে কোনও পরিবর্তন আনতে চান, তবে অনুগ্রহ করে আপনার স্থানীয় কর্তৃপক্ষের স্থানীয় লাইসেন্সিং কর্মকর্তার সাথে যোগাযোগ করুন।

**আরও সাহায্য এবং পরামর্শ**

FSA ক্ষুদ্র খাদ্য ব্যবসায়ের জন্য তাদের নিরাপদ থাকতে এবং নিয়মের মধ্যে যা [এখানে](https://www.food.gov.uk/business-guidance/safer-food-better-business) উপলব্ধ করা যেতে পারে তার জন্য পরামর্শ তৈরি করেছে।

খাবারের ডেলিভারি এবং আগে খাবার প্রস্তুতির জন্য বা বর্ধিত চাহিদায় অর্ডার সামলাতে হিমায়িত করতে, আপনি FSA নিম্নলিখিত দিকনির্দেশনা সংক্রান্ত নথিগুলি পেতে পারেন:

[গরম খাবার ঠান্ডা করা](https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/sfbb-chilling-02-chilling-down-hot-food.pdf)

[অতিরিক্ত ঠান্ডা করা](https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/sfbb-chilling-04-freezing.pdf)

[খাওয়ার জন্য প্রস্তুত খাবার](https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/sfbb-caterer-cooking-07-ready-to-eat-food.pdf)

[খাবারের অ্যালার্জি তৈরি করা উপাদানের তথ্য পরিচালনা করা](https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/sfbb-management-03-managing-food-allergen-information_2.pdf)

**বিশেষজ্ঞদের বিনামূল্যে পরামর্শ**

[আমি সম্মত জনগণ](https://www.mycompliancepeople.com/) এই অভূতপূর্ব সময়ে **বিনামূল্যে** পরামর্শ দিতে সম্মত হয়েছেন। ব্যবসায় নিরাপদে বাণিজ্য করতে সাহায্য করার জন্য আতিথেয়তা সম্প্রদায়কে সমর্থন দেওয়া এই উদ্যোগের কেন্দ্রবিন্দুতে রয়েছে যখন ব্যবসায়ীরা যুক্তরাজ্য জুড়ে সম্প্রদায়ের পরিষেবাতে পদক্ষেপ নেয়।

আমি সম্মত জনগণের কাছে স্বাধীন ফ্রিল্যান্স খাদ্য সুরক্ষা বিশেষজ্ঞ এবং পরিবেশগত স্বাস্থ্য অনুশীলনকারীদের একটি সম্প্রদায় রয়েছে যার সাথে আপনি প্রয়োজনীয় পরামর্শ পেতে আপনি কথা বলতে পারেন। **বিনামূল্যে** পরামর্শের জন্য ইমেইলের মাধ্যমে যোগাযোগ করুন covid19@mycompliancepeople.com . বিনামূল্যে [মাই কমপ্লায়েন্স পিপল](https://www.mycompliancepeople.com/) (MCP) অ্যাকাউন্টের জন্য আপনি [এখানে](https://www.mycompliancepeople.com/signup/business) সাইন আপ করতে পারেন এবং বিনামূল্যে সাহায্য পান,আপনার সমস্ত সম্মতি নথির জন্য বিনামূল্যে নথি সংরক্ষণ এবং #CIEH করোনভাইরাস স্বেচ্ছাসেবীদের কাছ থেকে বিনামূল্যে করোনাভাইরাসে সাহায্য পান। বিনামূল্যে পরামর্শ পান।

1. বিনামূল্যে অ্যাকাউন্টের জন্য [সাইন আপ](https://www.mycompliancepeople.com/signup/business) করুন

2. স্বেচ্ছাসেবীদের সন্ধান করতে সার্চ বারে "করোনাভাইরাস" অনুসন্ধান করুন

3. #CIEH স্বেচ্ছাসেবী বেছে নিন

4. "ম্যাসেজ মি" ক্লিক করুন।

5. আপনার পরামর্শের জন্য অনুরোধ পাঠান

যুক্তরাজ্য আতিথেয়তা এই নির্দেশিকা উপলব্ধ আছে।

ফুড স্ট্যান্ডার্ডস এজেন্সি (FSA) ব্যবসায়ের পরামর্শ দিয়েছে - [‘আপনি যদি অনলাইনে পণ্য বিক্রি করেন, টেকওয়ে বা ডেলিভারি জন্য, কিভাবে খাবারের ব্যবসা পরিচালনা করবেন।’](https://www.food.gov.uk/business-guidance/distance-selling-mail-order-and-delivery)

 **প্রসঙ্গত নির্দেশ**

**সরকারী নির্দেশ**

[আবাসন সরবরাহকারীদের জন্য কোভিড-19 পরামর্শ](https://www.gov.uk/guidance/covid-19-advice-for-accommodation-providers)

[কোভিড-19 ভ্রমণের প্রয়োজনীয নির্দেশিকা](https://www.gov.uk/government/news/covid-19-essential-travel-guidance)

[নির্দেশিকা:আরও ব্যবসা এবং প্রাঙ্গন বন্ধের জন্য: নির্দেশিকা (সংশোধিত নির্দেশিকায় বিশেষভাবে উল্লেখ করা হয়েছে সেই স্থানগুলি যেখানে খাবার টেকওয়ে এবং ডেলিভারি চালিয়ে যাওয়া যাবে)](https://www.gov.uk/government/publications/further-businesses-and-premises-to-close/further-businesses-and-premises-to-close-guidance)

[নিয়োগকারী এবং ব্যবসায়ীদের জন্য সরকারী পরামর্শ](https://www.gov.uk/government/publications/guidance-to-employers-and-businesses-about-covid-19)

[অ ডায়াগনস্টিক এবং জনগণের অবস্থানের জন্য সরকারী পরামর্শ](https://www.gov.uk/government/publications/covid-19-decontamination-in-non-healthcare-settings/covid-19-decontamination-in-non-healthcare-settings)

[জনসাধারণের জন্য সরকারী পরামর্শ](https://www.gov.uk/guidance/coronavirus-covid-19-information-for-the-public)

[হাত ধোয়ার বিষয়ে জনসাধারণের তথ্য প্রচার](https://www.gov.uk/government/news/public-information-campaign-focuses-on-handwashing)

[RIDDOR রিপোর্ট করছে কোভিড-19](https://www.hse.gov.uk/news/riddor-reporting-coronavirus.htm)

[ডেলিভারি করা ড্রাইভারের জন্য স্বাস্থ্য এবং সুরক্ষা নির্দেশিকা](https://www.hse.gov.uk/workplacetransport/information/cooperation.htm)

[খাবারের ব্যবসার জন্য সরকারের পরামর্শ](https://www.gov.uk/government/publications/covid-19-guidance-for-food-businesses/guidance-for-food-businesses-on-coronavirus-covid-19)

[কাজের জায়গায় সামাজিক দূরত্ব সম্পর্কে সরকারী পরামর্শ](https://www.gov.uk/guidance/social-distancing-in-the-workplace-during-coronavirus-covid-19-sector-guidance)

**জনস্বাস্থ্যের পরামর্শ**

[সম্ভাব্য করোনাভাইরাস সংক্রমণ / বাড়িতে আলাদা থাকা ('বাড়িতে থাকুন') সহ পরিবারের জন্য নির্দেশিকা](https://www.gov.uk/government/publications/covid-19-stay-at-home-guidance/stay-at-home-guidance-for-households-with-possible-coronavirus-covid-19-infection)

[NHS পরামর্শ](https://www.nhs.uk/conditions/coronavirus-covid-19/)

[IFH ফ্যাক্টশিট](https://www.ifh-homehygiene.org/factsheet/coronavirus-covid-19-infection-%E2%80%93-what-you-can-do-protect-yourself-against-infection-%E2%80%93-and)

[সামাজিক দূরত্ব এবং দুর্বল মানুষের জন্য](https://www.gov.uk/government/publications/covid-19-guidance-on-social-distancing-and-for-vulnerable-people)

[NHS পোস্টার করোনাভাইরাস - আপনার যদি কোভিড -19 উপসর্গ থাকে তবে এই বিল্ডিংয়ে প্রবেশ করবেন না](https://coronavirusresources.phe.gov.uk/nhs-resources-facilities/resources/isolate-your-household-nhs-resources/)

**খাবারের মানের পরামর্শ**

[আপনি যদি অনলাইনে পণ্য বিক্রি করেন, টেকওয়ে বা ডেলিভারি জন্য, কিভাবে খাবারের ব্যবসা পরিচালনা করবেন।](https://www.food.gov.uk/business-guidance/distance-selling-mail-order-and-delivery)

[করোনাভাইরাসে খাবারের ব্যবসার জন্য FSA নির্দেশিকা](https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-publishes-guidance-for-food-businesses-on-coronavirus-covid-19)

**কৃতজ্ঞতা স্বীকার**

CIEH এই নির্দেশনা দেওয়া সাহায্য করা জন্য নিম্নলিখিতর প্রতি কৃতজ্ঞ:

ওয়েলস খাবার নিরাপত্তা বিশেষজ্ঞ প্যানেল।

অ্যাঞ্জলাইন ওল্ফ এবং সামান্থা ডেলামোর, চার্টার্ড এনভায়রনমেন্টাল হেলথ প্র্যাকটিশনারস এবং [মাই কমপ্লায়েন্স পিপল-](http://www.mycompliancepeople.com/)এর প্রতিষ্ঠাতা।

[মাই কমপ্লায়েন্স পিপল](https://www.mycompliancepeople.com/signup/business) অনুগ্রহ করে নির্দেশিকা ইংরেজি থেকে বাংলায় করার জন্য। ইংরেজি সংস্করণ [এখানে](https://www.cieh.org/media/4070/covid-19-food-delivery-and-takeaway-guidance.pdf) পাবেন