

খাদ্য নিরাপত্তার সাম্প্রতিক তথ্য

খাদ্য নিরাপত্তা ও
কমিউনিটি স্বাস্থ্যব্যবস্থা বিভাগ

বাইরে খাবার জায়গার বাধ্যবাধকতাসমূহ

- আপনার যদি ভিতরে ও বাইরে সব মিলিয়ে 20টি বা তার বেশি আসন থাকে, তাহলে ক্রেতাদের জন্য বাথরুম থাকা বাধ্যতামূলক।
- শুধুমাত্র বাইরে খাবার জায়গায় কুকুর অনুমোদিত।
 - বাইরে খাবার জায়গায় কুকুরদের নিয়ে খাওয়ার বাধ্যবাধকতাসমূহ
- আপনার পোকামাকড় নিয়ন্ত্রণ চুক্তিতে অবশ্যই আপনার বাইরে খাবার জায়গাও অন্তর্ভুক্ত থাকতে হবে।
 - বাইরে খাবার জায়গার চারপাশে ইঁদুর কীভাবে কমাবেন

বাইরে খাবার জায়গার বাধ্যবাধকতাসমূহ

- কোনো কিছু ধূমপান বা ভেপিং করা যাবে না।
 - ধোঁয়া মুক্ত বাতাস আইন
- বাইরে বসার জায়গায় থালাবাসন, জিনিসপত্র এবং খাবার বানানো বা মজুদ রাখা যাবে না।
- মেঝে অবশ্যই টেকসই, শোষণ-প্রতিরোধী উপকরণ দিয়ে তৈরি হতে হবে যা সহজে পরিষ্কারযোগ্য।

NYC তে বাইরে খাওয়া প্রকল্পে যোগাযোগ: NYC পরিবহন
দপ্তর (diningoutnyc@dot.nyc.gov, 212-839-4500)

খাদ্যে অ্যালার্জেন অবহিতকরণ সম্পর্কিত নতুন নিয়মসমূহ

নিউ ইয়র্ক স্টেট আইনী বাধ্যবাধকতা:

- অনলাইন মেনুসহ সকল মেনুতে অবশ্যই নিচের বিবৃতিগুলির একটি উল্লেখ থাকতে হবে:
 - যদি আপনার একটি খাদ্যে অ্যালার্জি থাকে, দয়া করে আমাদের জানান।
 - মেনুর উপকরণগুলি সম্পর্কে অ্যালার্জেন তথ্য উপলব্ধ রয়েছে। বিশদ তথ্যের জন্য দয়া করে একজন কর্মচারীকে বলুন।
- মেনুর বিবৃতিসমূহ মেনুতে থাকা ভাষাতেই হতে হবে।
- অনলাইন মেনু এবং অর্ডারিংও অবশ্যই ক্রেতারা যেন দোকানকে যে কোনো খাদ্য অ্যালার্জির ব্যাপারে জানাতে পারেন সে ব্যবস্থা থাকতে হবে।



খাদ্যে অ্যালাার্জেন অবহিতকরণ সম্পর্কিত নতুন নিয়মসমূহ

- NYC স্বাস্থ্য দপ্তরের কাছে যা গ্রহণযোগ্য:
 - NYC স্বাস্থ্য দপ্তরের খাদ্য অ্যালাার্জি গুরুতর হতে পারে শীর্ষক সাইন
 - নিউ ইয়র্ক স্টেট স্বাস্থ্য দপ্তরের খাদ্য অ্যালাার্জি সাইন
- অবহিতকরণ অবশ্যই:
 - খাদ্য প্রস্তুত ও পরিবেশনে নিয়োজিত কর্মচারীদের দৃষ্টিসীমায় ও নাগালে থাকতে হবে
 - দোকানের সকল কর্মচারী বুঝতে পারে এমন সব ভাষায় হতে হবে
- আপনি পোস্টার অর্ডার করতে পারেন:
 - 311 এ কল করে(NYC স্বাস্থ্য দপ্তরের প্রয়োজনীয় সাইনসমূহ ওয়েবপেজ দেখুন)

Food allergies can be serious

Even a tiny amount of the allergy-causing food can be harmful

The nine most common allergy-causing foods are:



When a customer informs a server of a food allergy, the server should:

- Ask the chef or manager if the allergy-causing food is in or came into contact with the dish ordered.
- Tell the customer what the chef or manager said.
- Never guess! Ask questions!

To prevent cross-contamination, kitchen staff and servers should:

- Check all ingredients and read the labels on packaged foods.
- Wash their hands.
- Change their gloves.
- Clean work surfaces.
- Never use any equipment or utensils that were used to prepare other foods.
- Never use oils that were used to prepare other foods.
- Prevent splashes and spills.
- Keep the finished dish separate.

Food Allergies

If a Customer Says They Have a Food Allergy

- Take it seriously. Allergic reactions can be life-threatening.
- Be ready to discuss ingredients and food preparation with the customer.
- Communicate the allergy to the kitchen staff.
- Let the customer know when you are unsure if a menu item contains the food allergen.
- Always let the customer make their own informed decision.

Prevent Cross-Contact

- Keep allergen-containing foods separate from other foods.
- Avoid shortcuts, such as picking nuts out of a salad. Even a tiny amount of an allergen can cause a severe and potentially life-threatening reaction.
- Consider all sources of cross-contact, such as shared surfaces, fryer oils, and cooking splatters.

Before Preparing Allergy-free Foods

- Wash, rinse, and sanitize, or change, utensils, cutting boards, and food-contact surfaces.
- Wash your hands and change gloves.

If a customer has an allergic reaction, call 9-1-1

6756

NYC Department of Health

323

প্রধান লঙ্ঘনসমূহ

প্রধান লউঘনসমূহ

1. অনুপযোগী খাদ্য-বিহীন সারফেস(সাধারণ লউঘন10F)
2. প্রতিষ্ঠান ক্ষতিকর প্রাণীরোধী নয় (সাধারণ লউঘন 08A)
3. অনুপযোগী হিমাগার ব্যবস্থা (গুরুতর লউঘন 02G)
4. অনুপযোগী খাদ্য-কন্ট্যান্ট সারফেস (গুরুতর লউঘন 06D)
5. ইঁদুরের আলামত (গুরুতর লউঘন 04L)
6. অপরিষ্কৃত খাদ্য সুরক্ষা (গুরুতর লউঘন 06C)
7. অনুপযোগী গরম রাখার ব্যবস্থা (গুরুতর লউঘন 02B)
8. প্লাস্টিং উপযুক্তভাবে বসানো/রক্ষণাবেক্ষণ হয়নি (সাধারণ লউঘন 10B)
9. প্রতিষ্ঠানে মাছি থাকা (গুরুতর লউঘন 04N)
10. তত্ত্বাবধায়কের কাছে FPC না থাকা (গুরুতর লউঘন 04A)
11. তৈজসপত্র অনুপযোগীভাবে জীবাণুমুক্ত করা (সাধারণ লউঘন 10G)

লউঘনের প্রকারভেদসমূহ

- গুরুতর লউঘনগুলি খাদ্য জনিত অসুস্থতায় আরো বেশি করে অবদান রাখতে পারে:
 - পারমিট প্রদান করার পূর্বে **পারমিট-পূর্ববর্তী গুরুত্বপূর্ণ লউঘনসমূহ** অবশ্যই সংশোধন করতে হবে।
 - **জনস্বাস্থ্যের জন্য ঝুঁকিসমূহ** হচ্ছে গুরুতর লউঘন যা স্বাস্থ্যের জন্য তাৎক্ষণিক ঝুঁকি সৃষ্টি করতে পারে।
 - এগুলি পরিদর্শনের সময় সংশোধন করা যায় না।
 - দোকানটি বন্ধ করে দেয়া হতে পারে।
- সাধারণ লউঘনসমূহ থেকে খাদ্য-বাহিত অসুস্থতা সৃষ্টি হওয়ার সম্ভাবনা কম কিন্তু স্বাস্থ্য সমস্যার চিহ্ন হতে পারে।

লঙঘনের প্রকারসমূহের উদাহরণ

- **সাধারণ লঙঘন:** রেফ্রিজারেটরে বা খাবার গরম রাখার সরঞ্জামে একটি সঠিক থার্মোমিটার নেই বা উপযুক্তভাবে বসানো হয়নি।
- **গুরুতর লঙঘন:** মাংস, মাছ, মুরগি, ডিম বা খোলসযুক্ত শেলফিশ লিখিত ভোক্তা নির্দেশনা ছাড়া কাঁচা বা হালকা রান্না করা অবস্থায় পরিবেশন বা প্রদান করা হচ্ছে।
 - **জনস্বাস্থ্যের জন্য ঝুঁকি:** খাদ্য প্রস্তুতের জায়গা, খাদ্য সংরক্ষণের জায়গা অথবা কর্মচারী বা ক্রেতাদের ব্যবহৃত অন্য কোনো জায়গা বর্জ্য পদার্থ বা তরল বর্জ্য দ্বারা দূষিত হয়েছে।
 - এটি পরিদর্শনের সময় সংশোধন করা যায় না।
 - দোকানটি বন্ধ করে দেয়া হতে পারে।
 - **পারমিট-পূর্ববর্তী গুরুত্বপূর্ণ:** প্রয়োজনের সময় কর্মচারী বা ক্রেতাদের জন্য কোনো টয়লেট সুবিধা দেওয়া হয়নি।
 - এই লঙঘন সংশোধন না হওয়া পর্যন্ত পারমিট দেওয়া হবে না।

স্কোরযুক্ত লঙঘনসমূহ

- **লেভেল I** এর পয়েন্ট সবচেয়ে কম এবং একটি লঙঘনের ক্ষুদ্র ঘটনা ঘটেছে বলে নির্দেশ করে।
- **লেভেল II, III এবং IV** দিয়ে আরো গুরুত্বপূর্ণ বা বেশি ঘন ঘন সংঘটিত লঙঘন বোঝানো হয়।
- **লেভেল V** এ পয়েন্ট সবচেয়ে বেশি এবং একটি লঙঘনের সবচেয়ে গুরুতর পর্যায় নির্দেশ করে যা পরিদর্শনের সময় সংশোধন করা যায় না।

FSE Inspection Scoring System Summary						
Violation Types	Conditions					
	I	II	III	IV	V	
CRITICAL	*Public Health Hazards	7	8	9	10	28
	Critical Other	5	6	7	8	28
	Critical Other (7A)	—	—	—	—	28
	+Pre-Permit Serious Items	—	—	—	10	28
	Food Protection Certificate	—	—	—	—	10
General	2	3	4	5	28	

স্কোরবিহীন লঙঘনসমূহ

- কিছু নথিভুক্ত লঙঘনের ফলে একটি লঙঘনের বিজ্ঞপ্তি, জরিমানা বা ফলো-আপ পরিদর্শন হতে পারে কিন্তু পরিদর্শন স্কোরে যুক্ত হয় না।

• উদাহরণ:

- স্বাস্থ্যকর খাওয়া-দাওয়া মেসেজিং পোস্টার
- ধূমপান নিষেধ সাইন
- পারমিট নেই



সহায়ক পরিষেবাসমূহ

সহায়ক পরিষেবাসমূহ

- পরামর্শমূলক পরিদর্শনসমূহ
- স্বাস্থ্য একাডেমি
- পরিদর্শন ইতিহাসের রিপোর্ট
- ক্রেতা পরিষেবা অফিস
- শিক্ষা উপকরণসমূহ
- খাদ্য নিরাপত্তা ওয়ার্কশপসমূহ

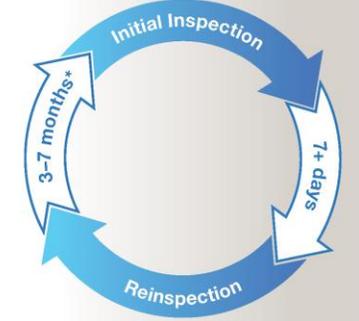
Food Service Establishments: Inspection Cycle and Letter Grading

The New York City Health Department inspects all food service establishments to make sure they meet Health Code requirements, which helps prevent foodborne illness. How often a restaurant is inspected depends on its inspection score. Restaurants that receive a low score on the initial or first inspection in the inspection cycle are inspected less often than those that receive a high score.

Initial Inspection Score: 0–13 Points



Initial Inspection Score: 14+ Points



*The length of time between inspection cycles is based on the higher score received in either the initial or reinspection.

NOTE: The Health Department may order a restaurant to close to correct a public health hazard that cannot be corrected immediately or when a restaurant is operating without a valid permit.

For grading details, see the reverse side.

NYC
Health



Service from the New York City

Health Department. The office:

- Accepts feedback about inspectors and the food service inspection process
- Investigates complaints about the inspection process
- Answers questions about the inspection process
- Suggests ways to improve the inspection process

To contact the Ombuds office:

Call 646-632-6253

Email info@bfsc@health.nyc.gov

To submit confidential feedback, visit: nyc.gov/health/foodservice

The Health Department thanks you for your comments.

Please note that the Ombuds Office does *not* settle Notices of Violation.

If you are a customer and wish to file a complaint about a food service establishment, please call 311.

NYC
Health

NYC
Health

খাদ্য সুরক্ষা সার্টিফিকেট কোর্স

- আপনার দোকান যখনই চালু থাকবে তখনই একজন খাদ্য নিরাপত্তা সার্টিফিকেটধারী তত্ত্বাবধায়ককে দায়িত্বে থাকতে হবে।
- আপনি NYC স্বাস্থ্য দপ্তরের খাদ্য নিরাপত্তা কোর্সে উত্তীর্ণ হওয়ার মাধ্যমে একটি খাদ্য সুরক্ষা সার্টিফিকেট পেতে পারেন, যা অনলাইনে বা স্বাস্থ্য একাডেমিতে দেওয়া হয়।



Food Protection Certificate

পরিদর্শন ইতিহাসের রিপোর্ট

রেস্তোরার 9/15/2012 এবং 9/15/2015 এর মধ্যে লন্ডনের ইতিহাস

দ্রষ্টব্য: এই ছকে গ্রেড করা যায় এমন প্রাথমিক, পুনঃ-পরিদর্শন, সম্মতি, এবং দ্বিতীয় সম্মতি পরিদর্শনসমূহের সময় নথিভুক্ত সাধারণ এবং গুরুতর লন্ডনসমূহ অন্তর্ভুক্ত আছে। 'X' চিহ্নিত কমলা বক্সের অর্থ হচ্ছে পরিদর্শনের সময় লন্ডন নথিভুক্ত হয়েছে। যদি একটি রেস্তোরার পরিদর্শনের সময় একই লন্ডন একবারের বেশি নথিভুক্ত হয় তাহলে এটি নথিভুক্তকরণের সংখ্যা হিসাবের সময় কেবল একটি বলেই চিহ্নিত হবে। 9/15/2015 এ রিপোর্ট প্রস্তুতকৃত

লন্ডন কোড	লন্ডনের সংক্ষিপ্ত বিবরণ	নথিভুক্ত হওয়ার #	পরিদর্শনের তারিখ, প্রকল্প / ধরণ, এবং পূর্বে নির্ধারিত মোট					
			2/27/2013	3/16/2013	8/22/2013	9/28/2013	3/1/2014	3/13/2015
			FS / A	FS / B	FS / A	FS / B	FS / A	FS / A
06D	প্রতিবার ব্যবহার এবং দূষণ ঘটতে পারে এমন যে কোনো ব্যবহারের পর খাদ্য-কন্ট্যাক্ট সারফেসসমূহ উপযুক্তভাবে ধোয়া, পানি ঢালা বা জীবাণুমুক্ত করা হয়নি	4	X	X	X		X	
06C	দূষণের সম্ভাব্য উৎস থেকে খাদ্যকে সুরক্ষিত করা হয়নি	3	X	X			X	
02B	PHF রাখা হয়েছে 140°F এর নিচে	2	X		X			
02G	ঠাণ্ডা খাদ্যদ্রব্য 41°F এর উপরে (ধুমায়িত মাছ এবং স্বল্প-অক্সিজেনে প্যাকেজ করা খাবার 38°F এর উপরে) রাখা হয়েছে	2	X			X		
04L	প্রতিষ্ঠানে ইঁদুরের আলামত	2	X					X
08A	প্রতিষ্ঠান ক্ষতিকর প্রাণীরোধী নয়। আবাস-উপযোগী অবস্থা বিদ্যমান	2	X					X
10B	প্রাস্ট্রিং উপযুক্তভাবে বসানো বা রক্ষণাবেক্ষণ করা হয়নি; প্রয়োজনীয় স্থানে সাইফনেজ-রোধী বা ব্যাকফ্লো প্রতিরোধী যন্ত্র বসানো হয়নি; যন্ত্রপাতি বা মেঝে পূর্ণাঙ্গভাবে পানিশূন্য করা হয়নি; বর্জ্য নিষ্কাশন ব্যবস্থায় সমস্যা বা ঠিকভাবে কাজ করছে না	2		X				X
10F	খাদ্য-বিহীন সারফেসসমূহ সঠিকভাবে রক্ষণাবেক্ষণ করা হয়নি বা যন্ত্রপাতি সঠিকভাবে রক্ষণাবেক্ষণ করা হয়নি; মেঝে অনুপযোগীভাবে তৈরি/রক্ষণাবেক্ষণকৃত; দেয়াল/সিলিং/ফিল্টারসমূহ অনুপযোগীভাবে নির্মিত/রক্ষণাবেক্ষণকৃত	2				X	X	
04M	প্রতিষ্ঠানে তেলপোকাকার আলামত	1	X					
06E	ব্যবহারত খাদ্য পরিবেশন তৈজসপত্রসহ জীবাণুমুক্ত যন্ত্রপাতি বা তৈজসপত্র অনুপযোগীভাবে ব্যবহৃত বা মজুতকৃত	1	X					
09C	খাবার কাটার সারফেস অনুপযোগীভাবে নির্মিত/রক্ষণাবেক্ষণকৃত	1	X					
10E	হিমায়িত বা খাবার গরম রাখার সরঞ্জামে সঠিক থার্মোমিটার বসানো হয়নি	1	X					
10H	তৈজসপত্র ধোয়ার প্রক্রিয়ায় সঠিক জীবাণুমুক্তকরণ প্রদান করা হয়নি	1	X					
04H	খাদ্য দূষিত/নষ্ট/অন্য খাবার থেকে দূষিত বা HACCP পরিকল্পনা অনুযায়ী আবর্তনায় ফেলা হয়নি	1		X				
06F	মোছার কাপড় অনুপযোগীভাবে রাখা হয়েছে	1			X			

NYC Health Recommendations to Improve Food Safety Practices and Prevent Repeat Violations

Hot Foods Not Held At Adequate Temperatures (02B)

Why Is This Important?

Controlling temperature reduces growth of germs that can make people sick.

How to Comply

- Educate staff on the required hot holding temperatures.
- Food workers must have access to a metal stem thermometer.
- Check food temperatures with a clean, sanitized and calibrated thermometer.
- Check food temperatures at least every 2 hours. Record temperatures in a log.
- Place thermometers in the coolest part of hot holding units and check them often to ensure units are working.
- Preheat hot holding equipment before placing food in unit.
- Cook or reheat food to the required minimum temperatures before placing in hot holding units. If removing food from a refrigerator for hot holding, the food must be reheated to 165°F before being placed in the hot holding unit.
- Transfer hot foods directly to hot holding units immediately after cooking or reheating.
- Keep a cover on foods to keep the heat inside. This is especially important with dry food products, because the temperature of a dry food product will fall more rapidly than a product being held within a gravy or sauce.
- Stir foods frequently to keep the food on top hot.
- Use adequately sized holding equipment for hot food, making sure that food is not double stacked into the unit.
- If food in a holding unit falls below 140°F and it was held for less than 2 hours, reheat food to 165°F and return food to holding unit at 140°F or above.
- Ensure water levels are adequate if the unit requires water. The food container should at least be ¾ submersed in the water of the steam table.
- Establish a plan for what to do if the hot holding unit is not working or if it is not maintaining the temperature.

Vermin Activity and Harborage Conditions (04K, 04L, 04M, 04N, 08A)

Why Is This Important?

Roaches, rats, mice and flies can contaminate food as they move around an establishment.

How to Comply



ক্রেতা পরিষেবা অফিস

- স্বাস্থ্য কোড বিধিমালা মেনে চলা সম্পর্কিত তথ্যাবলী
 - খাদ্য নিরাপত্তা, লেটার গ্রেডিং এবং ধোঁয়া মুক্ত বাতাস আইন
 - মেনু পোস্ট করা সম্পর্কিত বাধ্যবাধকতা (ক্যালরি লেবেল এবং সোডিয়াম সতর্কতা)
 - পরামর্শমূলক পরিদর্শনসমূহ
- একটি পারমিট বা লাইসেন্সের পাওয়ার বা নবায়ন করার নির্দেশনাসমূহ
- পুনরায় দোকান খোলার নির্দেশনা ও সুপারিশসমূহ
- পরিকল্পনা পর্যালোচনা
- লেটার গ্রেড কার্ড প্রতিস্থাপন
- নির্ধারিত সাইন, পোস্টার এবং অন্যান্য শিক্ষা উপকরণসমূহ প্রদান করা
- ঝুঁকি বিশ্লেষণ ও গুরুতর নিয়ন্ত্রণ পয়েন্ট (Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP) পরিকল্পনাসমূহ পর্যালোচনা
- পরিদর্শন ইতিহাসের রিপোর্ট প্রদান
- ওম্বাডসপার্সনের সাথে দেখা করা (শুধুমাত্র অ্যাপয়েন্টমেন্টের মাধ্যমে)

যোগাযোগের তথ্য: ক্রেতা পরিষেবা অফিস

212-676-1600

infobfscs@health.nyc.gov

সময়:

সোমবার থেকে বৃহস্পতিবার, সকাল 9টা
থেকে দুপুর 4টা, এবং শুক্রবার, সকাল
9টা থেকে দুপুর 2টা।

nyc.gov/health/foodservice



ওম্বাডস অফিস

- পরিদর্শন বা পরিদর্শকদের সম্পর্কে খাদ্য পরিষেবা প্রতিষ্ঠানসমূহের কাছে থেকে আসা প্রশ্ন, মন্তব্য, অভিযোগ বা প্রশংসাসমূহের তদন্ত করেন ও উত্তর দেন
- স্বাস্থ্য পরিষেবা প্রতিষ্ঠানসমূহের পরিদর্শন প্রক্রিয়ার উন্নয়ন সম্পর্কে স্বাস্থ্য কমিশনারের কাছে সুপারিশ করেন
- সিটি কাউন্সিল ও মেয়রের অফিসে একটি বার্ষিক রিপোর্ট পাঠান



যোগাযোগের তথ্য - ওম্বাডস অফিস

Magda Desdunes, MPH

646-632-6253

mcadet1@health.nyc.gov

nyc.gov/health/foodservice



প্রশ্ন আছে?

