রেজিস্টার্ড নং ডি এ-১

বাংলাদেশ গেজেট

অতিরিক্ত সংখ্যা

কর্তৃপক্ষ কর্তৃক প্রকাশিত

মঙ্গলবার, অক্টোবর ২৩, ২০১৮

[বেসরকারি ব্যক্তি এবং কর্পোরেশন কর্তৃক অর্থের বিনিময়ে জারীকৃত বিজ্ঞাপন ও নোটিশসমূহ]

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার

বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ

প্রজ্ঞাপন

তারিখ : ১১ আশ্বিন ১৪২৫ বঙ্গাব্দ/২৬ সেপ্টেম্বর ২০১৮ খ্রিস্টাব্দ

এস, আর, ও নং ২৮৪-আইন/২০১৮।—নিরাপদ খাদ্য আইন, ২০১৩ (২০১৩ সনের ৪৩ নং আইন) এর ধারা ৮৭ তে প্রদত্ত ক্ষমতাবলে বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ, সরকারের পূর্বানুমোদনক্রমে, নিম্নরূপ প্রবিধানমালা প্রণয়ন করিল, যথা:—

১। **শিরোনাম ও প্রবর্তন।**—(১) এই প্রবিধানমালা নিরাপদ খাদ্য (স্বাস্থ্যসম্মত পরিবেশ সংরক্ষণ) প্রবিধানমালা, ২০১৮ নামে অভিহিত হইবে।

(২) ইহা অবিলম্বে কার্যকর হইবে।

২। **সংজ্ঞা।**—(১) বিষয় বা প্রসঙ্গের পরিপন্থি কোনো কিছু না থাকিলে, এই প্রবিধানমালায়—

(১) **"আইন"** অর্থ নিরাপদ খাদ্য আইন, ২০১৩ (২০১৩ সনের ৪৩ নং আইন);

(২) **"আচ্ছাদন"** অর্থ কোনো খাদ্যদ্রব্য বা খাদ্যোপকরণের গুণগত মান অক্ষুণ্ন অথবা কোনো জীবাণু হইতে মুক্ত রাখিবার উদ্দেশ্যে কোনো ধারণপাত্র বা বস্তু দ্বারা আবৃত করাকে বুঝাইবে;

(৩) **"খাদ্যকর্মী"** অর্থ খাদ্য শৃঙ্খলে ব্যবহৃত খাদ্যোপকরণ, খাদ্যদ্রব্য, যন্ত্রপাতি, তৈজসপত্র বা খাদ্যের সংস্পর্শে আসে এইরূপ কোনো বস্তু লইয়া যিনি কাজ করেন;

(৪) **"খাদ্যোপকরণ"** অর্থ খাদ্য-সংযোজন দ্রব্যসহ খাদ্য প্রস্তুতকরণে ব্যবহৃত যে উপকরণ বা উপাদান, যেইরূপেই বিদ্যমান থাকুক না কেন, যাহা চূড়ান্ত খাদ্যে উপস্থিত থাকে;

মূল্য : টাকা ১২.০০

(৫) **"জীবাণুমুক্তকরণ"** অর্থ খাদ্যদ্রব্য নিরাপদ ও উপযুক্ত রাখিবার নিমিত্ত রাসায়নিক দ্রব্য ও তাপ প্রয়োগ করিয়া অথবা অন্য কোনো পদ্ধতিতে খাদ্যে উপস্থিত অণুজীবের পরিমাণ যথাযথরূপে হ্রাস করা;

(৬) **"পারস্পরিক দূষণ"** অর্থ এক ধরনের খাদ্য, খাদ্যোপকরণ বা খাদ্য স্পর্শক পৃষ্ঠদেশ হইতে অণুজীব বা দূষক অন্য ধরনের খাদ্য বা খাদ্যোপকরণের সরাসরি সংস্পর্শে আসে অথবা পরোক্ষভাবে অপরিচ্ছন্ন যন্ত্রপাতি বা অঙ্গ-প্রতঙ্গের মাধ্যমে স্থানান্তরিত হয়;

(৭) **"প্রক্রিয়াকরণ"** অর্থে তাপ প্রয়োগ, হিমায়িতকরণ, ধুমায়িতকরণ, মিশ্রণ ঘটাইয়া, শুকাইয়া বা লবণ দ্বারা সংরক্ষণ, পরিপক্ককরণ, শুষ্ককরণ, নির্যাসকরণ, সিরকায় সিক্তকরণ, অপ্রয়োজনীয় অংশ পরিহার করা অথবা অনুরূপ এক বা একাধিক পদ্ধতির মাধ্যমে খাদ্যের প্রকৃত বা আদি অবস্থার প্রত্যাশিত পরিবর্তন করাকে বুঝাইবে;

(৮) **"মোড়ক"** অর্থ দ্রব্য আচ্ছাদন বা সংরক্ষণের উদ্দেশ্যে ব্যবহার্য কোনো খোল (Case), বাক্স, কার্টুন, প্যাকেট, স্যাক-প্যাক, পাত্র, আধার, ব্যাপার (Wrapper), তরল সংরক্ষণ পাত্র (Vessel), কৌটা, বোতল, ক্যান, ব্যান্ড, টিকেট, রীল, ফ্রেম, কোণ (Cone), ক্যাপসুল, ঢাকনা এবং সমজাতীয় অন্যান্য বস্তু ;

(৯) **"যন্ত্রপাতি"** অর্থ খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ, নাড়াচাড়া, রান্না, পরিষ্কার, মোড়কীকরণ, পরিবহন ও সংরক্ষণের কাজে ব্যবহৃত সরঞ্জামাদি, তৈজসপত্র, যন্ত্রপাতি, ধারণপাত্র ও উপকরণাদি; এবং

(১০) **"সুপেয় পানি"** অর্থ যে কোনো উৎস হইতে প্রাপ্ত বা পরিশোধিত পানি যাহার গুণ ও মান মানুষের পানযোগ্য মর্মে যথাযথ কর্তৃপক্ষ কর্তৃক স্বীকৃত।

(২) এই প্রবিধানমালায় ব্যবহৃত যে সকল শব্দ বা অভিব্যক্তির সংজ্ঞা প্রদান করা হয় নাই সেই সকল শব্দ বা অভিব্যক্তি আইনে যে অর্থে ব্যবহৃত হইয়াছে সেই অর্থে প্রযোজ্য হইবে।

৩। **খাদ্য-স্থাপনার পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতা।**—(১) খাদ্য-স্থাপনায় স্বাস্থ্যসম্মত পরিবেশ সংরক্ষণের উদ্দেশ্যে নিম্নবর্ণিত ব্যবস্থা গ্রহণ করিতে হইবে, যথাঃ—

(ক) সহজে পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন রাখিবার জন্য উপযুক্ত বস্তু দ্বারা খাদ্য-স্থাপনার দেয়াল, ছাদ, মেঝে, দরজা-জানালা ও আঙ্গিনার সকল অংশ যথাযথভাবে তৈরি ও মেরামত করা;

(খ) বায়ুবাহিত খাদ্য দূষণরোধকল্পে উপযুক্ত ব্যবস্থা গ্রহণ করা;

(গ) পারস্পরিক দূষণ, জীবাণু সংক্রমণ বা অন্য কোনো ধরনের দূষণ (যেমন খাদ্যে ধুলাবালি, আর্বজনা, ধোঁয়া, বিষাক্ত পদার্থ, রাসায়নিক, পরিবেশগত দূষণ) বা অনুরূপ বস্তুর মিশ্রণ পরিহার বা দূষণরোধে খাদ্য-স্থাপনায় প্রয়োজনীয় ব্যবস্থা রাখা এবং মেঝেতে অনাকাঙ্ক্ষিত অনুজীব বা ছত্রাকের জন্য প্রতিরোধের ব্যবস্থা রাখা;

(ঘ) অনুজৈবিক দূষণরোধকল্পে উপযুক্ত বালাই নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা এবং কীটপতঙ্গ, ইঁদুর ও অন্যান্য সরিসৃপ প্রবেশ রোধের ব্যবস্থা করা; এবং

(ঙ) পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন ও দূষণমুক্ত স্থানে উপযুক্ত তাপমাত্রায় খাদ্য সংরক্ষণ করা।

(২) খাদ্য-স্থাপনায় পর্যাপ্ত আলো-বাতাসের জন্য নিম্নবর্ণিত ব্যবস্থা গ্রহণ করিতে হইবে, যথা:—

(ক) দূষণযুক্ত স্থান হইতে পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন স্থানের দিকে বায়ু চলাচল পরিহার করা;

(খ) আলো-বাতাস চলাচলের স্থানে প্রয়োজনীয় ছাকনি ও অন্যান্য যন্ত্রাংশ পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন ও প্রতিস্থাপনের ব্যবস্থা রাখা;

(গ) সহজে পরিষ্কার করার লক্ষ্যে আলো-বাতাসের জন্য ব্যবহৃত বৈদ্যুতিক সরঞ্জামাদি উপযুক্ত স্থানে স্থাপন করা; এবং

(ঘ) খাদ্য প্রস্তুত বা সংরক্ষণের স্থানে পর্যাপ্ত আলো-বাতাসের জন্য স্থাপিত বৈদ্যুতিক সরঞ্জামাদি উপযুক্ত ঢাকনা দ্বারা সুরক্ষিত রাখা।

৪। **খাদ্যকর্মীর স্বাস্থ্যবিধান।**—(১) খাদ্য ব্যবসায়ীগণ খাদ্যকর্মীর স্বাস্থ্য বিধানের জন্য নিম্নবর্ণিত ব্যবস্থা গ্রহণ করিবেন, যথা:—

(ক) নিরাপদ খাদ্য বিষয়ে খাদ্যকর্মীদের প্রশিক্ষণ প্রদান এবং তাহাদের ব্যক্তিগত সর্বোত্তম স্বাস্থ্যবিধান নিশ্চিত করা;

(খ) খাদ্যকর্মীদের কার্যক্রম সার্বক্ষণিক তদারকি করা;

(গ) খাদ্যকর্মীদের কর্মকালীন উপযুক্ত পোশাক সরবরাহ, পোশাক পরিবর্তন, ধৌতকরণ ও গোসলের জন্য পর্যাপ্ত সুবিধা নিশ্চিত করা;

(ঘ) স্বাস্থ্যসম্মতভাবে হাত ধৌতকরণের প্রয়োজনীয় ব্যবস্থা গ্রহণ করা; এবং

(ঙ) খাদ্য-স্থাপনায় নিয়োজিত খাদ্যকর্মী ও সংশ্লিষ্টদের জন্য নিরাপদ ও স্বাস্থ্যসম্মত সেনিটেশন ও হাইজিন উপকরণ নিশ্চিত করা।

(২) কোনো খাদ্যকর্মী খাদ্য-বাহিত বা ছোঁয়াচে রোগে আক্রান্ত অথবা অনুরূপ রোগের বাহক হইলে, তাহাকে খাদ্যদ্রব্য বা খাদ্যোপকরণ প্রস্তুত, পরিবেশন বা বিক্রয় কাজে নিয়োজিত করা যাইবে না বা উহাতে প্রবেশের অনুমতি প্রদান করা যাইবে না।

(৩) কোনো খাদ্যকর্মীর খাদ্যের জন্য ঝুঁকি সৃষ্টিকারী কোনো ধরনের অসুস্থতা থাকিলে অথবা অসুস্থতার লক্ষণ পরিলক্ষিত হইলে উহা তাৎক্ষণিকভাবে তাহার তদারককারী ব্যক্তিকে অবহিত করিতে হইবে এবং এতদ্‌সংক্রান্ত রেজিস্টার সংরক্ষণ করিতে হইবে।

৫। **নর্দমা ও নিষ্কাশন সংক্রান্ত বিধান।**—খাদ্য-স্থাপনার নর্দমা ও নিষ্কাশনের জন্য নিম্নবর্ণিত ব্যবস্থা গ্রহণ করিতে হইবে, যথা:—

(ক) দূষণের ঝুঁকি ও দূর্গন্ধ এড়ানোর জন্য নর্দমা ও নিষ্কাশনের জন্য উপযুক্ত ব্যবস্থা রাখা;

(খ) পর্যাপ্ত সংখ্যক প্রক্ষালন কক্ষ রাখা এবং উহাদের দেয়াল, মেঝে ও স্যানিটারী যন্ত্রপাতি মসৃণ, টেকসই এবং অভেদ্য ও মরিচারোধী সরঞ্জাম দ্বারা তৈরী করা ;

(গ) খাদ্য প্রস্তুত, পরিবেশন বা বিক্রয়ের জন্য নির্ধারিত কক্ষের সহিত প্রক্ষালন কক্ষের কোনো দরজা-জানালা বা ভেন্টিলেটর না রাখা।

৬। **খাদ্য প্রস্তুত ও সংরক্ষণে ব্যবহৃত যন্ত্রপাতি সংক্রান্ত বিধান।**—(১) খাদ্যদূষণ রোধকল্পে খাদ্যের সংস্পর্শে আসা সকল দ্রব্যাদি, ফিটিংস এবং যন্ত্রপাতি—

(ক) মরিচারোধী, ক্ষয়রোধী, মসৃণ, শোষণরোধী ও টেকসই বস্তু দ্বারা তৈরী হইতে হইবে ;

(খ) পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত রাখিতে হইবে ;

(গ) দূষণের ঝুঁকিমুক্ত অবস্থায় সংরক্ষণ করিতে হইবে ;

(ঘ) খাদ্য স্পর্শক (food contact material) সম্পূর্ণ নিরাপদ ও মানসম্পন্ন (food grade) হইতে হইবে ;

(ঙ) যথাযথভাবে পরিষ্কারের বিষয়ে খাদ্যকর্মীকে পারদর্শী হইতে হইবে।

(২) পরিষ্কারক সামগ্রী এবং জীবাণুনাশক দ্রব্যসমূহ খাদ্যদ্রব্য হইতে আলাদা স্থানে নিরাপদে সংরক্ষণ করিতে হইবে।

(৩) খাদ্য উৎপাদন, প্রক্রিয়াকরণ, মজুদ, বিতরণ ও পরিবেশনসহ সকল কাজে আনুষঙ্গিক সুবিধা ও যন্ত্রপাতির জন্য পর্যাপ্ত জায়গা রাখা।

৭। **বর্জ্য ব্যবস্থাপনা।**—খাদ্য স্থাপনায় সুষ্ঠু বর্জ্য ব্যবস্থাপনার লক্ষ্যে নিম্নবর্ণিত ব্যবস্থা থাকিবে, যথা:—

(ক) খাদ্যবর্জ্য, অভোজ্য উপজাত, মেয়াদোত্তীর্ণ বা ভক্ষণ অনুপযোগী খাদ্য বা খাদ্যোপকরণ ও অন্যান্য পরিত্যক্ত দ্রব্যাদি সহজে পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত করা যায় এইরূপ পাত্রে রাখা এবং উহাদের দ্রুত অপসারণ, নিষ্কাশন বা বিনষ্ট করা ;

(খ) অস্থায়ীভাবে বর্জ্য সংরক্ষণের জন্য নির্মিত স্থান বা পাত্র ঢাকনা দ্বারা আবদ্ধ রাখা এবং সহজে পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত রাখার ব্যবস্থা করা ;

(গ) বায়ু চলাচলের মাধ্যমে বর্জ্যের দুর্গন্ধ যাহাতে খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ, সংরক্ষণ, পরিবেশন, বিক্রয় বা বিতরণ কক্ষে প্রবেশ করিতে না পারে তাহার জন্য যথোপযুক্ত ব্যবস্থা গ্রহণ করা।

৮। **পানি সরবরাহ**।—খাদ্য-স্থাপনায়—

(ক) পর্যাপ্ত পানির ব্যবস্থা থাকিতে হইবে ;

(খ) সুপেয় ও পানের অযোগ্য পানির লাইন আলাদাভাবে থাকিবে ;

(গ) সুপেয় পানির চৌবাচ্চায় যাহাতে কোনো প্রাণি বা বহিঃস্থ পদার্থ সংস্পর্শে আসিয়া পানি দূষিত না করে তাহার জন্য যথোপযুক্ত ব্যবস্থা গ্রহণ করিতে হইবে এবং নির্দিষ্ট বিরতিতে উহা পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত করিতে হইবে ;

(ঘ) পুনঃব্যবহারযোগ্য পানি দূষণের ঝুঁকিমুক্ত করিতে হইবে ;

(ঙ) খাদ্যের সংস্পর্শে আসা জলীয় বাষ্পে খাদ্য বিপত্তি বা স্বাস্থ্য বিপত্তি প্রতিরোধের ব্যবস্থা গ্রহণ করিতে হইবে ; এবং

(চ) নির্দিষ্ট বিরতিতে স্বীকৃত ল্যাবরেটরি কর্তৃক সুপেয় পানি পরীক্ষার ব্যবস্থা গ্রহণ করিতে হইবে।

৯। **খাদ্য ও খাদ্যোপকরণ পরিবহন**।—নিরাপদ খাদ্য নিশ্চিত করিবার লক্ষ্যে খাদ্য ও খাদ্যেপকরণ পরিবহনের ক্ষেত্রে নিম্নবর্ণিত পদক্ষেপ গ্রহণ করিতে হইবে, যথাঃ—

(ক) খাদ্য সামগ্রী পরিবহনকালে যথাযথ তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ করা ;

(খ) খাদ্য দূষণমুক্ত রাখিবার উদ্দেশ্যে খাদ্য পরিবহনে ব্যবহৃত যানসহ পুনঃব্যবহারযোগ্য ধারণ পাত্রসমূহ পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন ও প্রয়োজনীয় মেরামত করা ;

(গ) খাদ্য পরিবহনে ব্যবহৃত যানের অভ্যন্তর ভাগ মসৃণ, পানিরোধী, সহজে পরিষ্কারযোগ্য ও তাপ অপরিবাহী পদার্থ দ্বারা যথোপযুক্তভাবে আবৃত রাখা ;

(ঘ) পারস্পরিক দূষণ রোধকল্পে একই যানে বিভিন্ন ধরনের খাদ্যদ্রব্য পরিবহনকালে আলাদা প্যাকেটের ব্যবস্থা রাখা ;

(ঙ) খাদ্য পরিবহনে ব্যবহৃত যানে স্বাভাবিক, শীতলকৃত ও হিমায়িত খাবার পরিবহনের জন্য তাপমাত্রা এবং বায়ুনির্গমণ নিয়ন্ত্রণের ব্যবস্থা রাখা ; এবং

(চ) বেশি পরিমাণে তরল, দানাদার অথবা গুঁড়াজাত খাবার পরিবহনের ক্ষেত্রে যথোপযুক্ত সংরক্ষিত যানের মাধ্যমে পরিবহন এবং খাবারের ধারণ পাত্রের গায়ে বা লেবেলে পরিষ্কার, দৃশ্যমান ও অমোচনীয়ভাবে খাদ্যের নাম বাংলা ও ইংরেজিতে লিপিবদ্ধ করা।

১০। **আচ্ছাদন বা মোড়কের ব্যবহার**।—খাদ্য ব্যবসায়ীগণ স্বাস্থ্যসম্মত আচ্ছাদন বা মোড়ক ব্যবহারের জন্য নিম্নবর্ণিত ব্যবস্থা গ্রহণ করিবেন, যথাঃ—

(ক) আচ্ছাদন বা মোড়কে ব্যবহৃত বস্তু কোনোভাবেই যেন খাদ্য বা খাদ্যোপকরণ দূষণের কারণ না হয় উহা নিশ্চিত করা ;

(খ) খাদ্য বা খাদ্যোপকরণের মান অক্ষুণ্ন রাখিবার জন্য আচ্ছাদন বা মোড়কে ব্যবহৃত বস্তু যথোপযুক্ত, সহনশীল, টেকসই ও প্রতিরোধ ক্ষমতাসম্পন্ন হয় উহা নিশ্চিত করা ;

(গ) আচ্ছাদন বা মোড়কে ব্যবহৃত বস্তু স্বাস্থ্যসম্মতভাবে সংরক্ষণ করা;

(ঘ) আচ্ছাদন বা মোড়কে ব্যবহৃত বস্তু পুনঃব্যবহারের ক্ষেত্রে সহজে পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত করিবার ব্যবস্থা করা; এবং

(ঙ) খাদ্যের সংস্পর্শে আসা মোড়ক ব্যবহারের পূর্বে যথাযথভাবে পরিষ্কার ও শুকানোর ব্যবস্থা করা।

১১। **তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ**।—(১) স্বাস্থ্য ঝুঁকি প্রতিরোধকল্পে, যে সকল খাদ্যদ্রব্য পচনশীল বা যাহাতে রোগ সৃষ্টিকারী অনুজীবের দ্রুত জন্ম-বৃদ্ধি ঘটে বা যাহা বিষাক্ত পদার্থ উৎপাদনে সহায়ক ভূমিকা পালন করে সেই সকল খাদ্যদ্রব্য সার্বক্ষণিক উপযুক্ত শীতল বা উষ্ণ তাপমাত্রায় রাখিতে হইবে।

(২) খাদ্যদ্রব্য সংরক্ষণের জন্য নিম্নোক্ত তাপমাত্রা বজায় রাখিতে হইবে, যথাঃ—

(ক) ঠান্ডা ও শীতল খাদ্যদ্রব্য ৫° ডিগ্রি সেন্টিগ্রেড তাপমাত্রার নিচে;

(খ) হিমায়িত খাদ্য মাইনাস ১৮° ডিগ্রি সেন্টিগ্রেড বা উহার নিচের তাপমাত্রা;

(গ) খুচরা বিক্রয়ের উদ্দেশ্যে প্রদর্শিত অবস্থায় হিমায়িত খাদ্য মাইনাস ১২° ডিগ্রি সেন্টিগ্রেড বা উহার নিচের তাপমাত্রা;

(ঘ) অন্যান্য খাবারের ক্ষেত্রে উহার ধরন অনুযায়ী উপযুক্ত তাপমাত্রা; এবং

(ঙ) রেডি-টু-ইট উষ্ণ খাবার স্বল্প সময়ের জন্য সংরক্ষণের ক্ষেত্রে উহা পরিবেশনের পূর্ব পর্যন্ত ৬৩° ডিগ্রি সেন্টিগ্রেড বা উহার উপরের তাপমাত্রা।

(৩) তরল খাদ্যদ্রব্য সরাসরি সূর্যালোক হইতে দূরে রাখিতে হইবে।

(৪) খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ, পরিবহন এবং সংরক্ষণের সামগ্রিক তাপমাত্রা পর্যবেক্ষণ ও রেকর্ড সংরক্ষণ করিতে হইবে এবং পরিদর্শক বা ক্ষমতাপ্রাপ্ত কর্মকর্তার চাহিদানুসারে তাপমাত্রার সংরক্ষিত রেকর্ড প্রদান করিতে হইবে।

১২। **রোগাক্রান্ত বা পঁচা মৎস্য, মাংস, ইত্যাদি নির্ধারণের পদ্ধতি**।—আইনের ধারা ৩৪ এর উদ্দেশ্য পূরণকল্পে, রোগাক্রান্ত বা পঁচা মৎস্য বা মৎসপণ্য অথবা রোগাক্রান্ত বা মৃত পশু-পাখির মাংস নির্ধারণের ক্ষেত্রে সর্বোত্তম বিবেচনা ও ঐন্দ্রিয়ক পরীক্ষা গ্রহণযোগ্য হইবে।

১৩। **খাদ্য-স্থাপনায় বিক্রয় বা ফেরি করিবার ক্ষেত্রে কতিপয় নির্দেশাবলী**।—(১) যানবাহন, ভ্যান, তাঁবু অথবা উন্মুক্ত, আবৃত বা দেয়ালঘেরা কোনো জায়গা অথবা যে কোনো ধরনের অবকাঠামো

এবং জলপ্রবাহ, হ্রদ, সমুদ্রতীর, নালা-নর্দমা, খানা-খন্দক, নদী, পোতাশ্রয় বা অন্য কোনো জলাশয়ের উপর অবস্থিত অবকাঠামো বা অনুরূপ কোনো খাদ্য স্থাপনায় খাদ্যদ্রব্য বিক্রয় বা ফেরি করিবার ক্ষেত্রে নিম্নবর্ণিত শর্তাবলি প্রযোজ্য হইবে, যথা:—

(ক) খাদ্যের সুরক্ষা ও দূষণরোধকল্পে খাদ্য-স্থাপনা সূর্যালোক হইতে যথাসম্ভব দূরে রাখিতে হইবে এবং বাহিরের পরিবেশ হইতে সংক্রমণ ঝুঁকি রোধের ব্যবস্থা করিতে হইবে;

(খ) খাদ্য-স্থাপনার বাহিরের অংশ উপযুক্ত ডিজাইনে পানি-বাতাসরোধী বস্তু দ্বারা তৈরী করিতে হইবে;

(গ) খাদ্যদ্রব্য প্রস্তুত, সংরক্ষণ ও পরিবেশনের ক্ষেত্রে সহজে পরিষ্কার উপযোগী পর্যাপ্ত সংখ্যক সরঞ্জাম থাকিতে হইবে এবং খাদ্যদ্রব্যের সংস্পর্শে আসা সরঞ্জামাদি নিয়মিত পরিষ্কার বা, প্রযোজ্য ক্ষেত্রে, জীবাণুমুক্তকরণ ও নিরাপদ স্থানে সংরক্ষণ করিতে হইবে;

(ঘ) অস্থায়ীভাবে নির্মিত খাদ্য-স্থাপনার মেঝে মানসম্মত দৃঢ় আচ্ছাদন দ্বারা আবৃত করিতে হইবে;

(ঙ) খাদ্য-স্থাপনা পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্তকরণ, হাত ধৌতকরণ, শুষ্ককরণ এবং পানের জন্য সুপেয় পানির ব্যবস্থা রাখিতে হইবে; এবং

(চ) আবর্জনা, ময়লা ও পানি নিষ্কাশনের ব্যবস্থা করিতে হইবে।

(২) বহিরাঙ্গণে খাদ্য প্রস্তুত করিবার ক্ষেত্রে নিম্নবর্ণিত ব্যবস্থা গ্রহণ করিতে হইবে, যথা:—

(ক) খাদ্য সামগ্রির তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণের সুবিধাসম্বলিত স্বাস্থ্যসম্মত নির্ধারিত যানে পরিবহন করা;

(খ) হাত ধৌতকরণের জন্য বহনযোগ্য সরঞ্জামের সুবিধা রাখা;

(গ) ভূগর্ভস্থ নর্দমার সহিত সংযোগবিহীন স্থানের ক্ষেত্রে সকল তরল বর্জ্য পৃথকভাবে ছিদ্ররোধী পাত্রে সংরক্ষণ করিবার ব্যবস্থা করা; এবং

(ঘ) ভ্রাম্যমাণ এবং অস্থায়ী খাদ্য-স্থাপনায় খাদ্য প্রস্তুত ও পরিবেশনের ক্ষেত্রে আবদ্ধ ও পর্দাযুক্ত জায়গা ব্যবহার করা ।

১৪। অপ্রযোজ্যতা।—Pure Food Rules, 1967 এর যে সকল বিধান এই প্রবিধানমালার বিধানের সহিত সম্পর্কিত সে সকল বিধান এই প্রবিধানমালা কার্যকর হইবার সঙ্গে সঙ্গে অপ্রযোজ্য হইবে।

১৫। ইংরেজিতে অনূদিত পাঠ প্রকাশ।—এই প্রবিধানমালা কার্যকর হইবার পর কর্তৃপক্ষ, সরকারের পূর্বানুমোদনক্রমে, সরকারি গেজেটে প্রজ্ঞাপন দ্বারা, এই প্রবিধানমালার ইংরেজিতে অনূদিত একটি নির্ভরযোগ্য পাঠ (Authentic English Text) প্রকাশ করিতে পারিবে :

তবে শর্ত থাকে যে , বাংলা ও ইংরেজি পাঠের মধ্যে বিরোধের ক্ষেত্রে বাংলা পাঠ প্রাধান্য পাইবে।

বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষের আদেশক্রমে

মোহাম্মদ মাহফুজুল হক

চেয়ারম্যান (অতিরিক্ত সচিব)।

মোঃ লাল হোসেন, উপপরিচালক, বাংলাদেশ সরকারী মুদ্রণালয়, তেজগাঁও, ঢাকা কর্তৃক মুদ্রিত।
মোঃ আব্দুল মালেক, উপপরিচালক বাংলাদেশ ফরম ও প্রকাশনা অফিস, তেজগাঁও,
ঢাকা কর্তৃক প্রকাশিত। website: www.bgpress.gov.bd