

খাদ্য ব্যবসা পরিচালনাকারীরা:

1. ফর্ম সি -তে প্রদত্ত লাইসেন্সের একটি সত্যিকারের অনুলিপি সব সময় প্রাপ্তনের একটি বিশিষ্ট স্থানে প্রদর্শন করা উচিত।
2. লাইসেন্সিং কর্তৃপক্ষ বা তাদের অনুমোদিত কর্মীদের প্রাপ্তনে প্রয়োজনীয় প্রবেশাধিকার দিন।
3. লাইসেন্সের ক্রিয়াকলাপ /বিষয়বস্তুতে কোনও পরিবর্তন বা পরিবর্তন সম্পর্কে কর্তৃপক্ষকে অবহিত করুন।
4. উৎপাদন প্রক্রিয়া তত্ত্বাবধান করার জন্য কমপক্ষে একজন প্রযুক্তিগত ব্যক্তিকে নিয়োগ করুন।
উৎপাদন প্রক্রিয়ার তত্ত্বাবধানকারী ব্যক্তিকে বিজ্ঞানের স্নাতক হতে হবে নিম্নলিখিত বিষয়গুলির ওপর,
ফুড টেকনোলজি/ডেয়ারী টেকনোলজি/কেমেস্ট্রি/ বায়ো কেমেস্ট্রি / ফুড এবং নিউট্রিশন /
মাইক্রোবায়োলজি/ ডেয়ারী কেমেস্ট্রি/ ডেয়ারী ইঞ্জিনিয়ারিং / অয়েল টেকনোলজি/ ভেটেরিনারি সাইন্স/
হোটেল ম্যানেজমেন্ট এবং ক্যাটারিং টেকনোলজি ।
এই ডিগ্রী গুলি অবশ্যই সরকার অনুমোদিত বিশ্ববিদ্যালয়ের থেকে লাভ করতে হবে।
5. প্রত্যেক খাদ্য ব্যবসায়ীকে বার্ষিক রিটার্ন 31st মে এর মধ্যে জমা করে দিতে হবে। প্রত্যেক দুগ্ধ ব্যবসায়ীকে নিম্নলিখিত সময়ের মধ্যে জমা করতে হবে(1st এপ্রিল-31st সেপ্টেম্বর, এবং 1st অক্টোবর - 31st মার্চ)।
6. নিশ্চিত করুন যে লাইসেন্স/ নিবন্ধনে নির্দেশিত পণ্য ছাড়া অন্য কোন পণ্য ইউনিটে উত্পাদিত না হয়।
7. খাদ্য ব্যবসার বিভাগ অনুসারে সময়সূচী -4 অনুসারে কারখানার স্যানিটারি এবং স্বাস্থ্যকর মান এবং শ্রমিকের স্বাস্থ্যবিধি বজায় রাখুন।
8. উত্পাদন, কাঁচামালের ব্যবহার এবং বিক্রির দৈনিক রেকর্ড আলাদাভাবে বজায় রাখুন।
9. নিশ্চিত করুন যে ব্যবহৃত কাঁচামালের উৎস এবং মানগুলি সর্বোত্তম মানের হয়।
10. ফুড বিজনেস অপারেটর বিক্রয়ের জন্য উত্পাদন, সঞ্চয় বা প্রকাশ করবে না বা কোন প্রাপ্তনে খাদ্যদ্রব্য বিক্রির অনুমতি দেবে না।
11. মেশিন ও যন্ত্রপাতি নিয়মিত পরিষ্কার করার জন্য ক্লিন-ইন-প্লেস সিস্টেম (যেখানে প্রয়োজন সেখানে) নিশ্চিত করুন।
12. মেশিন ও যন্ত্রপাতি নিয়মিত পরিষ্কার করার জন্য পরিষ্কার-ইন-প্লেস সিস্টেম (যেখানে প্রয়োজন সেখানে) নিশ্চিত করুন।

যারা সুরক্ষিত খাদ্য সরবরাহ করে তাদের প্রত্যেককে প্রতি ছয় মাসে অন্তত একবার কোনো এন এ বি এল অনুমোদিত ফুড ল্যাবরেটরিতে অন্তত একবার খাদ্য পরীক্ষা করাতে হবে।

13.ক্রয় বা সোর্সিংয়ের স্থান থেকে সরবরাহ শৃঙ্খল জুড়ে যতক্ষণ না এটি চিলিং পরিবহন, স্টোরেজ ইত্যাদি সহ শেষ ভোক্তার কাছে পৌঁছায়।

14. উৎপাদক/আমদানিকারক/পরিবেশক কেবলমাত্র লাইসেন্সপ্রাপ্ত/নিবন্ধিত বিক্রেতাদের কাছ থেকে খাদ্য পণ্য ক্রয়-বিক্রয় করবে এবং তার রেকর্ড সংরক্ষণ করবে।

অন্যান্য শর্তাবলী,

1. হোটেল, রেস্টোরাঁ এবং অন্যান্য খাবারের স্টলের মালিক যারা বিক্রির জন্য সাউভারি, মিষ্টি বা খাবারের অন্যান্য জিনিস বিক্রি করে তারা কোন তথ্য গোপন রাখতে পারবে না। এমনকি খাদ্য সামগ্রী রান্না করতে যে ঘি, ভোজ্য তেল, বনস্পতি ও অন্যান্য উপকরণ এর তালিকা সম্পূর্ণ রূপে প্রকাশ করতে হবে।

2. রান্না করা বা প্রস্তুত খাবার বিক্রয়কারী ফুড বিজনেস অপারেটর একটি নোটিশ বোর্ড প্রদর্শন করবে যাতে বিক্রির জন্য উন্মুক্ত নিবন্ধের প্রকৃতি রয়েছে।

3. উৎপাদিত, প্রাপ্ত বা বিক্রিত পরিমাণ, ব্যবহৃত তৈল বীজের প্রকৃতি এবং অপ্রচলিত খাবারের পরিমাণ এবং ভোজ্য ফ্লা দেখিয়ে একটি রেজিস্টার রক্ষণাবেক্ষণ করতে হবে।

4. উদ্ভিক্ত তেল, ভোজ্য তেল এবং তাদের পণ্য উৎপাদনকারী বা প্রস্তুতকারক এই আইনের অধীনে লাইসেন্স পাওয়ার যোগ্য হবেন না, যদি না তার নিজস্ব ল্যাবরেটরি থাকে।