



কেম্ব্রিজ শহর  
সামাজিক উন্নয়ন বিভাগ  
আবাসিকে উৎপাদিত খাদ্য অনুমোদনের  
সহায়ক নির্দেশনা

## I. ভূমিকা

### আবাসিকে উৎপাদিত খাদ্য অনুমোদন কি?

আবাসিকে উৎপাদিত খাদ্য অনুমোদন এক ধরনের খাবার পরিচালনার অনুমোদনের শর্ত যার দ্বারা কেম্ব্রিজের কোন আবাসিকে খাবার পরিচালনার অনুমোদন পাওয়া যায়।

আবাসিকে উৎপাদিত খাদ্য পরিচালনা ব্যাপারটাকে এভাবে সংজ্ঞায়িত করা যায় যে, কোন ব্যক্তি তার আবাসস্থলের রান্নাঘরে আবাসিক খাদ্য তৈরি করবে এবং সরাসরি তা ক্রেতাদের নিকট বিক্রি করবে। “সরাসরি ক্রেতাদের নিকট” এর মধ্যে বিভিন্ন ইভেন্ট অন্তর্ভুক্ত থাকবে যেমন কৃষকদের বাজার, শিল্প মেলা, এবং ইন্টারনেট বা ঘরে ঘরে পাঠিয়ে দিয়ে বিক্রি করা। বিক্রির পূর্বে খাদ্য পণ্যটিতে এর উপাদানের একটি লেবেল লাগিয়ে ভালভাবে প্যাকেজিং করে নিতে হবে।

আরো তথ্যের জন্য [ম্যাসাচুসেটস রাজ্যের স্যানিটারি কোড চ্যাপ্টার X \(105 CMR 590.10\) দেখুন](#)

কোন খাদ্য পণ্য বিক্রির প্রতিষ্ঠানের নিকট আপনি যদি আপনার পণ্য বিক্রয়ের জন্য আগ্রহী হয়ে থাকেন (এমন প্রতিষ্ঠান যারা আপনার পণ্য ক্রেতাদের নিকট বিক্রি করবে) যেমন- কোন খুচরা বিক্রয় প্রতিষ্ঠান বা রেস্তোরা, তবে আপনাকে সিটি অব কেম্ব্রিজ থেকে না নিয়ে কমনওয়েলথ অব ম্যাসাচুসেটস ফুড প্রোটেকশন প্রোগ্রাম থেকে একটি পাইকারি বিক্রির নিমিত্তে খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ লাইসেন্স নিতে হবে। কিভাবে এই লাইসেন্স নিতে হবে সে সম্পর্কে বিস্তারিত তথ্যের জন্য 617/983-6770 এই নম্বরে বা <https://www.mass.gov/food-safety> এই ঠিকানায় যোগাযোগ করুন।

### কোন প্রকারের খাবার আমি প্রস্তুত করতে পারি?

রাজ্যের স্যানিটারি কোড চ্যাপ্টার X (105 CMR 590.001(C); FC 1-201.10 (B)) অনুযায়ী আবাসিকের খাদ্য বা কটেজ ফুড বলতে আবাসিকে তৈরি খাদ্য অনুমোদনের অধীনে নিরাপত্তার জন্য নন-টাইম/তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ বুঝায় (অর্থাৎ খাদ্যপণ্যকে স্বাভাবিক তাপমাত্রায় সংরক্ষণ করা যাবে, এর জন্য রেফ্রিজারেশনের প্রয়োজন হবেনা)।

এই ক্যাটাগোরির যে আইটেমগুলি অনুমোদিত:

- বেইক করা পণ্যসমূহ (যেমন কেক বা বিস্কুট), কনফেকশনারিজ, জ্যাম এবং জেলিসমূহ

এই ক্যাটাগোরির যে আইটেমগুলি অনুমোদিত নয়:

- ক্রিম দিয়ে পূর্ণ পেস্ট্রি, চিজকেক, কাস্টার্ড, কাটা ফলমূল ও সবজি, টমেটো ও বার্বিকিউ সস, আচারকৃত পণ্যসমূহ, রেলিশ এবং সালাদের ড্রেসিংসমূহ। ○ কোডগুলো দেখুন [105 CMR 590.001(C); FC 1-201.10(B)], 105 CMR 500.015(D)(1) এবং (3).

কোন অবস্থাতেই আবাসিকে তৈরি খাদ্য অনুমোদনের অধীনে গাঁজা দিয়ে তৈরি কোন প্রকার পণ্য অনুমোদিত নয়।

## II. শর্তসমূহ ও প্রতিবন্ধকতা

কেম্ব্রিজ জোনিং কোড সেকশন 4.21 দ্বারা আবাসিক খাদ্য উৎপাদন অনুমোদিত। জোনিং সম্পর্কিত কোন প্রশ্নের জন্য অনুসন্ধান পরিষেবা বিভাগে যোগাযোগ করা যেতে পারে।

প্রত্যেক আবাসিক রান্নাঘর যেটি আবাসিকে খাদ্য উৎপাদন প্রোগ্রামে ব্যবহৃত হবে তাদের সবগুলোকেই [105 CMR 590.00](#), [অনুমোদিত আবাসিক রান্নাঘরের জন্য রিটেইল ফুড কোড স্ট্যান্ডার্ড](#) এর শর্ত মেনে চলতে হবে। এই কোডগুলি ভালরূপে লক্ষ্য করুন, যেহেতু এটাতে দেখানো হয়েছে যে কোন নীতিতে খাদ্য প্রস্তুত ও লেবেলকৃত করতে হবে এবং কিভাবে খাদ্য সংরক্ষণ করতে হবে। এছাড়াও যে ব্যক্তি খাদ্য তৈরি করবে তার ব্যক্তিগত পরিচ্ছন্নতা ও রান্নাঘরের পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতা এর ব্যাপারে আলোকপাত করা হয়েছে। নতুন বা অপ্রত্যাশিত মনে হতে পারে নিয়মাবলির এরকম একটি সেকশন আমরা হাইলাইট করেছি। যেহেতু নিচের তালিকাটি সম্পূর্ণ নয় তাই আবেদনকারীদের এ বিষয়ে পরামর্শের জন্য [105 CMR 590.00](#) দেখার অনুরোধ করা যাচ্ছে।

আবাসিক রান্নাঘরের ভৌত কাঠামোর ক্ষেত্রে যেসকল নিয়ম বলবৎ থাকবে:

- প্রত্যেক আবাসিকে একই সময়ে শুধুমাত্র একজন (1) খাদ্য প্রস্তুত করতে পারবে।
- খাদ্য প্রস্তুতের সময় কোন পোষা প্রাণী আশেপাশে থাকতে পারবে না
- খাদ্য প্রস্তুতের আঙ্গিনায় কোন পোকামাকড় বা ইঁদুর থাকতে পারবে না
- টয়লেট স্বাস্থ্যসম্মত ও পরিষ্কার থাকতে হবে
- যেসব স্থানে খাবার রাখা হবে তা যেন মসৃণ এবং সহজে পরিষ্কারযোগ্য হয়
- খাদ্য তৈরির উপকরণসমূহ উত্তম অবস্থায় থাকতে হবে
- গৃহস্থালি বা বাড়ির মতন ডিসওয়াশার ব্যবহার করার ক্ষেত্রে মনে রাখতে হবে যে শেষ বার পরিষ্কার করার পরে বা ড্রাই সাইকেলের পরে মেশিনের অভ্যন্তরীণ তাপমাত্রা 150 ডিগ্রি ফারেনহাইট নির্ধারণের জন্য একটি সর্বোচ্চ রেজিস্টারিং থার্মোমিটার বা একটি টেম্প থার্মোলেবেল রাখতে হবে।

খাদ্য প্রস্তুত ও প্যাকেজিং এর ক্ষেত্রে যেসকল নিয়ম বলবৎ থাকবে:

- সেকশন 105 CMR 500.00: উৎপাদনের ভাল নীতি চর্চা
- সেকশন 105 CMR 520.000: লেবেল লাগানো

প্রয়োজন হতে পারে এমন অতিরিক্ত অনুমোদনপত্র, লাইসেন্স বা সার্টিফিকেট:

- [অ্যালার্জি সচেতনতা সার্টিফিকেট](#)
- [খাদ্য নিরাপত্তা ম্যানেজার সার্টিফিকেট](#)
- [কেম্ব্রিজ হকার ও ফেরিওয়াল লাইসেন্স](#) (কৃষকদের বাজারে বিক্রির ক্ষেত্রে)

## III. শুরু করার পূর্বে

শহরের ভিউপয়েন্ট প্ল্যাটফর্মের দ্বারা আবাসিকে উৎপাদিত খাদ্য অনুমোদন উপলব্ধ রয়েছে। অনুসন্ধান পরিষেবা বিভাগ (Inspectional Services Department - ISD) এর নিকট হতে মুদ্রিত অনুলিপি নেবারও ব্যবস্থা রয়েছে। যদি এরকম একটি অনুলিপি আপনি পেয়ে না থাকেন তবে আবেদন শুরু করার পূর্বে [ভিউপয়েন্ট ইউজার একাউন্টের জন্য নিবন্ধন করুন](#), এরপর [অনলাইন পোর্টালে লগ ইন করুন](#)

আবাসিক খাদ্য উৎপাদনের সম্পূর্ণ অনুমোদনের অংশ হিসেবে নিম্নের তথ্যগুলো প্রয়োজনীয়। আমরা সুপারিশ করব যে আপনি এই তথ্যগুলো আগে থেকে জোগাড় করে রাখবেন এবং ভিউপয়েন্ট প্ল্যাটফর্মে সহজে আপলোডের জন্য পিডিএফ হিসেবে আপনার ডকুমেন্টে সেভ করে রাখবেন।

আবাসিক খাদ্য উৎপাদনের সম্পূর্ণ অনুমোদনের জন্য প্রয়োজনীয় সমর্থনীয় ডকুমেন্টসমূহ:

- সম্পত্তির মালিক বা ম্যানেজারের স্বাক্ষরকৃত চিঠি, যদি আবেদনকারী একজন ভাড়াটিয়া হয়ে থাকেন (উদাহরণস্বরূপ মডেল ল্যান্ড লর্ড লেটার দেখুন)।
- যেসকল খাদ্য পণ্য উৎপাদন ও বিতরণ করা হবে সেগুলোর প্রত্যেকটি আইটেমের একটি পূর্ণ তালিকা
- খাদ্যে যেসকল উপাদান ব্যবহার করা হয়েছে তার পূর্ণ তালিকা
- খাদ্য কোথায় সংরক্ষিত আছে/থাকে সেখানকার একটি ডিজিটাল বা অংকনকৃত ছবি
- ব্যবহৃত স্যানিটাইজারের ধরণ এবং সেটা কোন ব্র্যান্ডের তা প্রদর্শন। খেয়াল করবেন, দুই ধরণের স্যানিটাইজার অনুমোদিত রয়েছে:

বিকল্প #1: ব্লিচ (সোডিয়াম হাইপোক্লোরাইট)

সুগন্ধযুক্ত ব্লিচ বা ব্লিচ যা "খাবার রাখার জন্য" হিসেবে উল্লেখ করা হয় না তা অনুমোদিত নয়। সর্বদা লেবেল পড়ুন। অনুমোদিত স্যানিটাইজারগুলির পাঠ্রে একটি এনভায়রনমেন্টাল প্রোটেকশন এজেন্সি (EPA) রেজিস্ট্রেশন নাম্বার থাকবে



ব্লিচ স্যানিটাইজার হিসাবে ব্যবহার করা যেতে পারে যদি এটি লেবেলে উল্লেখ করা থাকে যে এটি খাবার রাখার জায়গায়

বিকল্প #2: কোয়াটারনারি অ্যামোনিয়াম



কোয়াটারনারি স্যানিটাইজারের ঘনত্ব হল 200 ppm বা 150 / 200 – 400 ppm বহু-ব্যবহারের কোয়াটারনারির জন্য। লেবেলে ঘনত্বের নির্দেশাবলী অনুসরণ করুন। জলের তাপমাত্রা 65 ডিগ্রি ফারেনহাইট – 75 ডিগ্রি ফারেনহাইট হওয়া উচিত যাতে পরীক্ষার স্ট্রিপগুলি সঠিকভাবে ঘনত্ব পরিমাপ করতে পারে।

সংযোগ সময় = এক (1) মিনিট



ছবি কৃতজ্ঞতা: সিটি অব ফ্রেমিংহাম কটেজ ফুড অপারেশনস পারমিট এপ্লিকেশন

- শেষ বার পরিকার করার পরে বা ড্রাই সাইকেলের পরে মেশিনের অভ্যন্তরীণ তাপমাত্রা অন্তত 150 ডিগ্রি ফারেনহাইট অর্জিত হয়েছে কিনা তা প্রমাণের জন্য সর্বোচ্চ রেজিস্টারিং থার্মোমিটার বা টেম্প থার্মোলেবেল এর ছবি (গৃহস্থালি বা বাড়ির মতন ডিশওয়াশার ব্যবহারের ক্ষেত্রে)।

বিকল্প #1: থার্মোলেবেল – নীচে 160 ডিগ্রি ফারেনহাইটের উদাহরণ দেওয়া হল তবে একটি আবাসিক ডিশ মেশিনের জন্য 150 ডিগ্রি ফারেনহাইট লেবেল ব্যবহার করা হয়।



ডিশ মেশিনে ব্যবহারের আগের লেবেল



ডিশ মেশিনে ব্যবহারের পরের লেবেল – রঙ পরিবর্তন নির্দেশ করে যে ডিশ মেশিনের ভিতরে পৃষ্ঠের তাপমাত্রা সর্বনিম্ন তাপমাত্রায় পৌঁছেছে। লেবেলে উল্লেখ করা হয়েছে।



বিকল্প #2: সর্বাধিক নিবন্ধনকারী থার্মোমিটার।



ছবি কৃতজ্ঞতা: সিটি অব ফ্রেমিংহাম কটেজ ফুড অপারেশনস পারমিট এপ্লিকেশন

#### IV. অতিরিক্ত তথ্যাদি

- রাজ্য স্যানিটারি কোড 105 CMR 590.000
- অনুমোদিত আবাসিক রান্নাঘরের জন্য রিটেইল ফুড কোড স্ট্যান্ডার্ড (সর্বশেষ হালনাগাদ 4/2019)
- রাজ্যের আবাসিক রান্নাঘরের প্রশ্ন ও উত্তর সম্বলিত পুস্তিকা (সর্বশেষ হালনাগাদ 10/2016)
- প্যাকেজিংকৃত খাদ্যের লেবেলিং এর জন্য ন্যূনতম শর্তসমূহ
- খাদ্যের অ্যালার্জি সৃষ্টিকারী লেবেলিং
- মডেল ল্যান্ড লর্ড লেটার