



ব্যবসার মানদণ্ড আইন এর একটি নির্দেশিকা
টেক অ্যাণ্ডয়ে স্থানগুলির ওপর প্রযোজ্য



নভেম্বর 2015

ব্যবসার মানদণ্ড আইন এর একটি নির্দেশিকা

টেক অ্যাওয়ে স্থানগুলির ওপর প্রযোজ্য

এই পরামর্শ লিফলেটটি আইনের একটি কর্তৃত্বমূলক ব্যাখ্যা নয় এবং এটির উদ্দেশ্য শুধুমাত্র নির্দেশনা প্রদান করা। অতিরিক্ত তথ্যের জন্য আপনার স্থানীয় ট্রেডিং স্ট্যান্ডার্ডস পরিষেবা যোগাযোগ করুন।

ব্যবসার মানদণ্ড (Trading Standards)-এর নিম্নলিখিত ক্ষেত্রগুলির প্রসঙ্গে আইনি আবশ্যিকতাগুলি এই নির্দেশিকায় অন্তর্ভুক্ত আছে:

- বর্ণনাগুলি খাবার ও পানীয়ের ক্ষেত্রে প্রযুক্ত হয়।
- জেনেটিকভাবে পরিবর্তিত ও বিকিরণ প্রয়োগ করা (ইরেডিয়েটেড) খাবার।
- খাবারের অ্যালার্জি।
- টেক অ্যাওয়ে খাবারের রঙ।
- খাবারে লেবেল দেওয়া।
- অনুমোদিত অফিসারদের দ্বারা খাবারের নমুনা সংগ্রহ।
- মূল্য এবং মূল্য প্রদর্শন।

খাদ্য আইন অনুযায়ী খাবারের লেবেল, বিজ্ঞাপন ও উপস্থাপনা এবং এই বিষয়ে উপলব্ধ তথ্যটির ক্ষেত্রগুলির বিভ্রান্ত করা উচিত নয়। এমনভাবে খাবারের বর্ণনা দেওয়া, উপস্থাপনা করা বা বিজ্ঞাপন দেওয়া একটি অপরাধ, যা মিথ্যা অথবা ক্ষেত্রগুলির বিভ্রান্ত করতে পারে। বর্ণনাটি মেনুতে, চকবোর্ডে, ওয়েবসাইটে বা বিজ্ঞাপন সামগ্রীতে যেখানেই লেখা হোক না কেন, এটা প্রযোজ্য হয়, এবং কোনো ক্ষেত্রের প্রশ্নের উত্তরে যদি তা মুখে বলা হয় তাহলেও প্রযোজ্য হয়। ক্ষেত্রগুলিকে মুখে বলা বক্তব্যগুলি অবশ্যই সঠিক ও অর্থপূর্ণ হতে হবে।

আপনার বিক্রি করা খাবারকে যাতে মেনুতে নির্ভুলভাবে বর্ণনা করা হয় সেই জন্য লেবেল, বৈশিষ্ট্যের বিবরণ, সরবরাহ সম্পর্কিত কাগজপত্র ও ইনভয়েন্সগুলিকে প্রস্তুত করা খাবার ও উপকরণ উভয়ের জন্য যত্ন সহকারে যাচাই করুন। পণ্যের বৈশিষ্ট্যগুলি সময়ের সাথে সাথে পরিবর্তিত হতে পারে, তাই নিয়মিতভাবে পরীক্ষা করুন।

মেনুর বিবরণ

- আপনি যদি নিজে পদটি রান্না না করেন, তাহলে 'বাড়িতে তৈরি' বর্ণনাটি ব্যবহার করা যাবে না।

এই শব্দটি সাধারণত ব্যবসার স্থানে রান্না করা পদগুলির ক্ষেত্রেই সীমিত থাকা উচিত। আপনি যদি ফ্রিজার থেকে প্রোডাক্ট বের করে রান্না করেন বা ঠান্ডা প্রোডাক্ট গরম করেন, তাহলে এটা ব্যবহার করা যাবে না।

- যেখানে উপাদানগুলি টিনে ভরা, বরফে জমানো ইত্যাদি হয়, সেখানে 'তাজা' শব্দটি ব্যবহার করা যাবে না।
- যে কোনো 'নিরামিষ' পদকে অবশ্যই মাংস, মাছ বা সামুদ্রিক খাবারের সাথে কোনো রকম স্পর্শ বা দূষণ ছাড়া প্রস্তুত করতে হবে। আলাদা তেল ব্যবহার করা এবং সসের উপাদানগুলি যত্ন সহকারে যাচাই করাও এর অন্তর্ভুক্ত। আপনার এটাও জানা উচিত যে, সব চীজ নিরামিষভোজীদের জন্য উপযুক্ত নয়, কারণ অনেক ধরনের চীজই প্রাণীজ রেনেট দিয়ে তৈরি করা হয়।
- খাবারের মাপ, যথা প্যানকেক রোল (6) বা 1/2 হাঁস, অবশ্যই নির্ভুল হতে হবে।
- স্টেক (মাংসের ফালি)/বার্গারের ওজন - আপনি যদি স্টেক বা বার্গারের ওজন উল্লেখ করেন, তাহলে উল্লেখ করা ওজনটি রান্না করার আগের আনুমানিক ওজন হতে হবে। ওজন পরীক্ষা করুন এবং সুনিশ্চিত করুন যেন আপনার কাছে সরবরাহকারীর থেকে পাওয়া লিখিত অর্ডার বা ইনভয়েন্স থাকে যেখানে ওজন দেখানো হয়েছে। আপনি যদি উল্লেখ করেন যে একটি পদে মাংসের কোনো বিশেষ 'কাট' আছে, যেমন সারলয়েন, ফিলেট বা রাস্প, তাহলে আপনাকে অবশ্যই শুধুমাত্র সেই কাটই ব্যবহার করতে হবে।
- বার্গার, হ্যামবার্গার, সসেজ, পাই ও প্যাস্টিজ-এর মতো মাংসের প্রোডাক্টগুলিকে দেওয়া নামগুলি সংরক্ষিত বিবরণ হিসেবে পরিচিত, এবং আপনার মেনুতে এগুলি ব্যবহার করতে হলে প্রোডাক্টগুলিকে অবশ্যই ন্যূনতম মাংসের পরিমাণের আবশ্যিকতা পূরণ করতে হবে। আপনি যদি 'ইকোনমি বার্গার' বিক্রি করেন, তাহলে এগুলিকে 'বার্গার' হিসেবে বর্ণনা করা যাবে না। এই বর্ণনাগুলি ব্যবহার করার আগে সবসময় আপনার সরবরাহকারীর সঙ্গে যাচাই করে নিন যে আপনার কেনা প্রোডাক্টগুলিতে কমপক্ষে ন্যূনতম আইনসম্মত মাংসের পরিমাণ আছে। সংরক্ষিত বর্ণনা ও ন্যূনতম মাংসের পরিমাণের একটি বিশদ তালিকার জন্য, ট্রেডিং স্ট্যান্ডার্ডস-এ যোগাযোগ করুন।

- পেপারোনি (Pepperoni) হল গরুর মাংস ও শূকরের মাংসের একটা মশলাদার সসেজ যার ওপরে মরিচ ছড়ানো থাকে, আর এটা সাধারণভাবে পিৎজার টপিং হিসেবে ব্যবহৃত হয়, এছাড়াও বেশির ভাগ ক্রেতা বিশ্বাস করেন যে 'সসেজ'-এ সাধারণভাবে শূকরের মাংস, গরুর মাংস বা উভয়ের মিশ্রণ থাকে, তাই আপনি যদি শুধুই হাঁস-মুরগীর মাংস আছে এমন সসেজ বিক্রি করেন তাহলে আপনাকে ক্রেতাদের এই কথাটি জানাতে হবে যাতে তারা বিভ্রান্ত না হন।
- যদি শূকরের পিছনের অংশ থেকে নেওয়া একটা গোটা সংরক্ষিত মাংসের টুকরো থেকে হ্যামটি কাটা হয়ে থাকে, শুধুমাত্র তাহলেই 'হ্যাম' বর্ণনাটি ব্যবহার করা যাবে। সস্তার প্রোডাক্টগুলিতে ফর্মড বা রিফর্মড হ্যাম, অথবা সংরক্ষিত রিফর্মড শূকরের কাঁধের মাংস থাকতে পারে, এবং এতে জল ও স্টার্চও যোগ করা হতে পারে। এই ধরনের সব উপাদানগুলি আপনাকে নিখুঁতভাবে বর্ণনা করতে হবে; পাইকারি প্যাক থেকে নাম/বর্ণনাটি সম্পূর্ণরূপে ব্যবহার করতে হবে।
- টার্কি বা মুরগী থেকে তৈরি একটি প্রক্রিয়া করা প্রোডাক্টকে বর্ণনা করার জন্য 'হ্যাম' শব্দটি ব্যবহার করা উচিত নয়। সাধারণ ক্রেতা যখন 'হ্যাম' অর্ডার করেন, তখন তাদেরকে সংরক্ষিত হাঁস-মুরগীর মাংস দেওয়ার আশা তারা করেন না।
- যেখানে মুরগীর মাংস কেটে আকার দেওয়া হয়েছে, সেই ক্ষেত্রে 'চিকেন ফিলেট' ও 'ব্রেস্ট' শব্দগুলি অযোগ্যভাবে ব্যবহার করা যাবে না। মাংসের প্রক্রিয়াকৃত ধরন সম্পর্কে আপনাকে অবশ্যই ক্রেতাদের কাছে সুস্পষ্টভাবে নির্দেশ করতে হবে, যেমন: কেটে আকার দেওয়া মুরগীর মাংস থেকে তৈরি করা চিকেন ব্রেস্ট, পাউরুটির গুঁড়োর মুচমুচে আস্তরণ সহ। অনুরূপভাবে, আপনি যদি চিকেন নাগেট বিক্রি করেন এবং এগুলি মুরগীর ব্রেস্টের মাংসের একটিমাত্র টুকরো থেকে তৈরি না হয়, তাহলে আপনার মেনুতে এটা নিখুঁতভাবে বর্ণনা করা উচিত, যেমন ব্যাটারের প্রলেপ দেওয়া মুরগীর ব্রেস্টের মাংসের কাটা ও আকার দেওয়া টুকরো। অন্যান্য প্রজাতির প্রাণী বা দুধের মত উৎস থেকে পাওয়া অন্য কোনো প্রোটিন ও জল যোগ করা হয়েছে এমন চিকেন কিনছেন না, আপনাকে তা যাচাই করার জন্যও অবশ্যই যত্ন নিতে হবে।
- ফুড স্ট্যান্ডার্ডস এজেন্সি পরামর্শ দেয় যে 'ডোনার কাবাব' একটা রীতিমাতৃক নাম, আর সেই জন্য শুধুমাত্র 100% ভেড়ার মাংস আছে এমন ডোনার কাবাবের ক্ষেত্রেই এই নামটা প্রয়োগ করতে হবে। আপনি যদি এমন ডোনার কাবাব বিক্রি করেন যেখানে ভেড়ার মাংস বা পাঁঠার মাংস ছাড়া অন্য কোনো মাংস আছে, তাহলে মেনুতে উল্লেখ করা নামে এটা দেখানো উচিত, যেমন 'ভেড়ার মাংস, গরুর মাংস ও মুরগীর মাংসের কাবাব।'
- ল্যাম্ব বা ভেড়ার মাংস নামটি শুধুমাত্র 12 মাস বা তার কম বয়সের বাচ্চা ভেড়ার মাংসকে বর্ণনা করার জন্যই ব্যবহার করতে হবে।

এর চেয়ে বেশি বয়সের ভেড়ার মাংসের জন্য মাটন শব্দটি ব্যবহার করতে হবে।

- আপনার মেনুতে উল্লেখ করা মাছের প্রজাতি, যেমন 'কড', 'হ্যাডক', 'প্লেইস' ইত্যাদিকে অবশ্যই নির্ভুলভাবে বর্ণনা করতে হবে এবং আপনি যে প্রকৃতপক্ষে এগুলি বিক্রি করছেন তা আপনার যাচাই করতে পারা উচিত। আপনি যদি একটি রান্নার পদে 'কাঁকড়া' আছে বলে বর্ণনা করেন, তাহলে এই পদটিতে অবশ্যই আসল কাঁকড়ার মাংস থাকতে হবে, সুরিমি ফিশ প্রোটিন, গন্ধ ও রং দেওয়া সামুদ্রিক খাবারের স্টিক নয়।
- শুধুমাত্র 'হোলটেল' স্ক্যাম্পিকে বর্ণনা করার জন্যই স্ক্যাম্পি নামটি ব্যবহার করা যাবে। আপনি যদি এমন একটি প্রোডাক্ট বিক্রি করেন যা কুচি করে কাটা বা কিমা করা ও জল যোগ করা স্ক্যাম্পির টুকরো থেকে পুনর্গঠিত বা তৈরি, তাহলে ক্রেতাদের অবশ্যই এই বিষয়ে জানাতে হবে। 'গলদা চিংড়ি', 'বাগদা চিংড়ি' ও জাম্বো চিংড়ি হিসেবে বর্ণনা করার সময় সতর্ক থাকা উচিত, যাতে নিশ্চিত করা যায় যে ক্রেতাদের বিভ্রান্ত করা হয় নি।
- বাঁধাকপিকে বর্ণনা করার জন্য অযোগ্যভাবে 'ক্রিম্পি সীউইড' ব্যবহার করা উচিত নয়।
- 'রোস্ট' শব্দটি শুধুমাত্র সেই খাবারের জন্যই প্রয়োগ করা উচিত, যা পরম্পরাগতভাবে একটি আভেনে বলসানো হয়েছে, এমন কোনো প্রোডাক্টের জন্য প্রয়োগ করা উচিত নয় যা একটি প্যানে 'ফ্ল্যাশ রোস্ট' করার পরে আভেনে ঢোকানো হয়েছে। একইভাবে আপনি যদি 'স্মোকড' শব্দটি ব্যবহার করেন এবং খাবারটিকে এইভাবে রান্না না করা হয়, তাহলে এটি বিভ্রান্তিকর।
- শুধুমাত্র ডেয়ারি চীজকে বর্ণনা করার জন্যই আপনার মেনুতে 'চীজ' বিবরণটি ব্যবহার করা উচিত। এমন অনেক প্রোডাক্ট পাওয়া যায় যা ডেয়ারি চীজ নয়, অথবা যা ডেয়ারি চীজের সঙ্গে উদ্ভিজ্জ ফ্যাট দিয়ে তৈরি চীজের একটি বিকল্পের মিশ্রণ হতে পারে (যাকে কখনও কখনও 'চীজ সদৃশ' বা '50/50 মিক্স' বলা হয়)। আপনি যদি আপনার ব্যবসায় এই প্রোডাক্টগুলি ব্যবহার করেন, তাহলে আপনাকে অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যে আপনার মেনুর বিবরণে বলা হয়েছে যে খাবারটি 100% চীজ নয়।
- 'খাঁটি' ও 'পরম্পরাগত' শব্দগুলি ব্যবহারের ক্ষেত্রে, খাটি কথাটি শুধুমাত্র এমন আঞ্চলিক রান্নার (ভৌগোলিক অঞ্চলের সাথে সম্পর্কযুক্ত) বর্ণনার প্রসঙ্গেই ব্যবহার করা যায় যেগুলিকে প্রযুক্তির পরিবর্তন এবং খাদ্য প্রস্তুতকরণের অগ্রগতির ফলস্বরূপ বিকশিত হওয়ার অনুমতি দেওয়া হয়, আর 'পরম্পরাগত' শব্দটি আসল কৌশল/উপকরণগুলির সাথে সম্পর্কিত।

উৎস এবং EU দ্বারা সুরক্ষিত খাবারের নাম

আপনি যদি ফ্রেতাদের 'উৎস দেশ' বিষয়ক তথ্য দেওয়া বা কোনো সুনির্দিষ্ট খাবার কোন স্থান থেকে এসেছে তা উল্লেখ করার সিদ্ধান্ত নেন, সেই ক্ষেত্রে আইনে বলা আছে যে এই তথ্য ফ্রেতাকে কোনোভাবেই বিভ্রান্ত করতে পারবে না। আপনাকে সুনিশ্চিত করার প্রতি যত্ন নিতে হবে যে মেনুতে উৎস বিষয়ক কোনো তথ্যের বিবরণ সুস্পষ্ট আছে এবং তা বিভ্রান্তিকর নয়। মেনু ও পোস্টারের এমন যে কোনো লিখিত তথ্য ও ছবিগুলির বিষয়ে চিন্তা করুন, যেগুলি আপনি ব্যবহার করতে পারেন, যেমন দেশ বা স্থানের নাম, পতাকা, মানচিত্র, রঙ ও প্রতীক। এগুলির কারণে ফ্রেতার খাবারটির সাথে কোনো একটি বিশেষ উৎসস্থলকে সংশ্লিষ্ট করতে পারেন।

ওয়েলশ বীফ, ওয়েলশ ল্যাম্ব, কর্নিশ প্যাস্টিজ ও পরম্পরাগত কাঙ্কারল্যান্ড সসেজকে সুরক্ষিত মর্যাদা প্রদান করা হয়েছে, এবং এগুলি হল ইউরোপিয়ান ইউনিয়ন দ্বারা সংরক্ষিত খাবারের নামের কয়েকটি উদাহরণ। EU দ্বারা সংরক্ষিত খাবারের নাম ব্যবহারকারী যে কোনো প্রোডাক্টকে অবশ্যই উপাদান ও/বা উৎসের আবশ্যিকতাগুলি অনুসরণ করতে হবে। সংরক্ষিত খাবারের নামগুলি সম্পর্কে আরো তথ্য পাওয়া যায় GOV.UK ওয়েবসাইটে। আপনি যদি এই সংরক্ষিত নামগুলি ব্যবহার করে আপনার মেনুতে কোনো খাবারকে বর্ণনা করেন, তাহলে আপনাকে প্রমাণ করতে বলা হতে পারে যে প্রশ্নের অধীন খাবারগুলি আবশ্যিকতাগুলি মান্য করে।

পরিশেষে, আপনি খাবারগুলির ওপর যে দাবি বা বর্ণনা প্রয়োগ করেন, তা অবশ্যই নির্ভুল ও প্রামাণ্য হতে হবে, আপনাকে আবারও এই দাবিগুলি প্রমাণ করতে বলা হতে পারে।

জেনেটিক পরিবর্তন

যদি কোনো খাবার বা খাবারের উপকরণে জেনেটিকভাবে পরিবর্তিত সামগ্রী থাকে (যথা জেনেটিকভাবে পরিবর্তিত ভুট্টা বা সোয়া) তাহলে আপনাকে অবশ্যই এই বিষয়ে ফ্রেতাদের জানাতে হবে। যেখানে খাবার চয়ন করা হয় সেই স্থানে মেনুতে বা নোটিশে এই তথ্য দেখালে সবচেয়ে ভাল হয়। যেখানে খাবারটি আলগা বিক্রি করা হয়, সেখানে তথ্যটি অবশ্যই খাবারের ডিসপ্লেতে বা তার পাশে লেবেলে থাকতে হবে।

একটি বিকল্প হিসেবে, মেনুতে প্রোডাক্টটি উল্লেখ করা হতে পারে এবং তার পাশে 'GM' অক্ষরগুলি থাকতে পারে, তবে মেনুতে এই নির্দেশটির একটি ব্যাখ্যা অবশ্যই থাকতে হবে যা সেটির অর্থ পর্যাণ্ডভাবে ব্যাখ্যা করে।

খাবারটি যদি জেনেটিকভাবে পরিবর্তিত উপাদান থেকে প্রস্তুত করা তেলে রান্না করা হয়ে থাকে, তাহলেও আপনাকে অবশ্যই ফ্রেতাদের তা জানাতে হবে। জেনেটিকভাবে পরিবর্তিত উপাদান আছে এমন তেল সাধারণত ব্যবহৃত হয়ে থাকে।

আপনি যদি অনিশ্চিত হন যে আপনার উপকরণগুলিতে জেনেটিকভাবে পরিবর্তিত উপাদান আছে কিনা, তাহলে লেবেলগুলি যাচাই করুন অথবা আপনার সরবরাহকারীর সঙ্গে যোগাযোগ করুন, যার আপনাকে এই তথ্য প্রদান করা উচিত।

বিকিরণ

আপনি যদি এমন খাবার বিক্রি করেন যার ওপর বিকিরণ প্রয়োগ করা হয়েছে, অথবা যদি কোনো খাবারে এমন উপকরণ থাকে যেটার ওপর বিকিরণ প্রয়োগ করা হয়েছে, তাহলে ফ্রেতার তাদের খাবার বেছে নেওয়ার জায়গাতেই তাদেরকে এই ব্যাপারে অবগত করতে হবে। এটা একটি মেনুতে, নোটিশে, টিকিটে বা লেবেলে করা হতে পারে, 'ইরেডিয়েটেড' শব্দটি বা 'আয়োনাইজিং রেডিয়েশন প্রয়োগ করা হয়েছে' শব্দগুলি ব্যবহার করা উচিত। সাধারণত যে খাবারগুলিকে বিকিরণ প্রয়োগ করা হতে পারে তার অন্তর্ভুক্ত হল মশলা ও খোলাভায়ালা মাছ (শেলফিশ)। আপনার সরবরাহকারীর আপনাকে এই তথ্য প্রদান করা উচিত।

খাবারের অ্যালার্জি

অ্যালার্জির প্রতিক্রিয়াগুলি মানুষকে খুব বেশি অসুস্থ করে দিতে পারে এবং কখনও কখনও এর ফলে মৃত্যুও হতে পারে। তবে খাবারের অ্যালার্জির কোনো নিরাময় নেই। কারো যে সব খাবারে অ্যালার্জি আছে তিনি যাতে সেগুলি না খান শুধুমাত্র তা সুনিশ্চিত করার দ্বারাই তিনি অসুস্থ হয়ে পড়া এড়াতে পারেন।

আপনার তৈরি করা বা পরিবেশন করা খাবারের উপকরণগুলি সম্পর্কে আপনার ফ্রেতাকে অ্যালার্জেন সংক্রান্ত সঠিক তথ্য প্রদান করার জন্য খাদ্য ব্যবসা পরিচালনাকারী (Food Business Operator - FBO) হিসেবে আপনার এখন একটি আইনি দায়িত্ব আছে।

EU আইনে 14টি অ্যালার্জেনের তালিকা দেওয়া হয়েছে যেগুলিকে কোনো রান্নার পদে উপকরণ হিসেবে ব্যবহার করা হলে সেগুলিকে সনাক্ত করার প্রয়োজন। সমস্ত খাবারের ব্যবসাকে অবশ্যই তাদের দ্বারা বিক্রি করা বা প্রদান করা খাবারে ব্যবহৃত অ্যালার্জেনিক উপকরণগুলি সম্পর্কে তথ্য দিতে হয়।

অ্যালার্জেন

যে 14টি অ্যালার্জেন ঘোষণা করার প্রয়োজন, সেগুলি হল:

- **গ্লুটেন আছে এমন সিরিয়াল** - এগুলির অন্তর্ভুক্ত হল গম (খোরাসান গম/ ক্যামাট রূপেও লেখা হয়), রাই, বার্লি ও যব। এটা প্রায়শই ময়দায়ুক্ত খাবারে পাওয়া যায়, যেমন কিছু বেকিং পাওডার, ব্যাটার, পাঁউরুটির গুঁড়ো, পাঁউরুটি, কেক, কুসকুস, মাংসের প্রোডাক্ট, পাস্তা, পেস্ট্রি, সস, স্যুপ ও ময়দা মাখানো খাবার। সিরিয়ালটি ঘোষণা করতে হবে। তবে আপনি এর সাথে গ্লুটেনের উপস্থিতি ঘোষণা করতে চান কিনা সেটা আপনার ওপর নির্ভর করছে।
- **সেলারি** - এর অন্তর্ভুক্ত হল সেলারি কান্ড, পাতা ও বীজ এবং সেলারিয়াক। সেলারি সল্ট, স্যালাড, কিছু মাংসের প্রোডাক্ট, স্যুপ ও স্টক কিউবে এটা প্রায়ই পাওয়া যায়।
- **ক্রাস্টাসিয়ান** - এর অন্তর্ভুক্ত হল কাঁকড়া, লবস্টার, চিংড়ি ও স্ক্যামপি। থাই কারি বা স্যালাডে ব্যবহৃত শ্রিম্প পেস্টে এটা প্রায়ই পাওয়া যায়।
- **ডিম** - কেক, কিছু মাংসের প্রোডাক্ট, মেয়োনেজ, মুজ, পাস্তা, কিশে, সস এবং ডিম মাখানো বা ডিমের প্রলেপ দেওয়া খাবারে এটা প্রায়ই পাওয়া যায়।
- **মাছ** - কিছু ফিশ সস, পিৎজা, রেলিশ, স্যালাড ড্রেসিং, স্টক কিউব ও উস্টারশায়ার সসে এটা প্রায়ই পাওয়া যায়।
- **লুপিন** - এর অন্তর্ভুক্ত হল লুপিন বীজ ও ময়দা, এবং কিছু ধরনের পাঁউরুটি, পেস্ট্রি ও পাস্তায় পাওয়া যায়।
- **দুধ** - এটা মাখন, টাঁজ, ক্রিম, মিল্ক পাওডার ও ইয়োগার্টে পাওয়া যায়। দুধ, গুঁড়ো স্যুপ ও সসের প্রলেপ দেওয়া খাবারে এটা প্রায়ই ব্যবহার করা হয়।
- **মোলাস্ক** - এর অন্তর্ভুক্ত হল বিনুক, শামুক, স্কুইড ও শাঁখ। অয়েস্টার সসে অথবা ফিশ স্টুতে একটি উপকরণ হিসেবে এটা প্রায়ই পাওয়া যায়।
- **সরষে** - এর অন্তর্ভুক্ত হল তরল সরষে, সরষে গুঁড়ো ও সরষের বীজ। এটা প্রায়ই পাঁউরুটি, কারি, মেরিনেড, মাংসের প্রোডাক্ট, স্যালাড ড্রেসিং, সস ও স্যুপে পাওয়া যায়।

- **বাদাম** - এর অন্তর্ভুক্ত হল কাঠ বাদাম, হেজেলনাট, আখরোট, কাজু, পেকান নাট, ব্রাজিল নাট, পেস্তা, ম্যাকাডেমিয়া বা কুইন্সল্যান্ড নাট। এটা পাওয়া যায় পাঁউরুটি, বিস্কিট, ক্র্যাকার, ডেজার্ট, আইস ক্রিম, মারজিপ্যান (কাঠ বাদামের পেস্ট), বাদাম তেল ও সসে। গুঁড়ো করা, খেঁতো করা বা ছোট টুকরো করা কাঠবাদাম প্রায়ই কারি বা স্টার ফ্রাইয়ের মতো এশীয় রান্নার পদগুলিতে ব্যবহার করা হয়।
- **চীনাবাদাম** - এটা পাওয়া যায় বিস্কিট, কেক, কারি, ডেজার্টে এবং সসে, যেমন স্যাটে-এর জন্য। এটা বাদাম তেল ও পীনাট ফ্লাওয়ারেও পাওয়া যায়।
- **তিল বীজ** - এটা পাওয়া যায় পাঁউরুটি, ব্রেডস্টিক, হুমাস, তিল তেল ও তাহিনি (তিলের পেস্ট)-তে।
- **সোয়া** - এটা পাওয়া যায় বীনকার্ড, এদামামে বীন্স, মিসো পেস্ট, টেক্সচার্ড সোয়া প্রোটিন, সোয়া ফ্লাওয়ার বা টোফুতে। এটা প্রায়ই কিছু ডেজার্ট, আইস ক্রিম, মাংসের প্রোডাক্ট, সস ও নিরামিষ প্রোডাক্টে ব্যবহার করা হয়।
- **সালফার ডাই-অক্সাইড** - এটা প্রায়ই শুকনো ফল, মাংসের প্রোডাক্ট, সফট ড্রিঙ্ক ও সবজিতে প্রিজার্ভেটিভ হিসেবে ব্যবহার করা হয়, এছাড়াও ওয়াইন ও বিয়ারে ব্যবহার করা হয়। বেকিং-এর পরে সসেজ রোলার পুরে কম মাত্রায় সালফার ডাই-অক্সাইড থেকে যেতে পারে। খোসা ছাড়ানো আলুর বিবর্ণ হয়ে যাওয়া আটকানোর জন্য ব্যবহৃত কিছু প্রস্তুতিতেও সালফার ডাই-অক্সাইড থাকতে পারে।

কীভাবে তথ্য প্রদান করতে হয়

আপনার ক্রেতাদের অ্যালার্জেনের তথ্য প্রদান করার অনেকগুলি উপায় আছে। আপনাকে এমন একটি পদ্ধতি বেছে নিতে হবে যা আপনার ব্যবসার জন্য এবং আপনার পরিবেশন করা খাবারের ধরনের জন্য সবচেয়ে ভাল।

অ্যালার্জেনগুলির বিশদ তথ্য স্পষ্টভাবে একটি দৃষ্টিগোচর স্থানে তালিকাভুক্ত করতে হবে, যেমন:

- একটি মেনু, উদা: চিকেন কোরমায় গম, সেলারি, দুধ আছে
- চকবোর্ড
- প্রোডাক্টের বৈশিষ্ট্য, উপকরণের লেবেল, রান্নার প্রণালী বা অ্যালার্জেন চার্ট সহ তথ্য প্যাক

এটা যদি সরাসরি প্রদান করা না থাকে, তাহলে আপনাকে লিখিত বা মৌখিক রূপে পথনির্দেশ দিতে হবে যে এটা কোথায় পাওয়া যেতে পারে, যেমন:

খাবারের অ্যালার্জি

ও সহ্য করার অক্ষমতা

অর্ডার দেওয়ার সময়, অনুগ্রহ করে
আপনার খাবারের উপকরণগুলির বিষয়ে
আমাদের কর্মীদের সঙ্গে কথা বলুন।

ধন্যবাদ।

যদি অ্যালার্জেন বিষয়ক তথ্য মৌখিকভাবে দেওয়া হয় তাহলে নিম্নলিখিতগুলির জন্য অবশ্যই একটা উপায় থাকতে হবে:

- অন্যদের দিয়ে এই তথ্য যাচাই করানো (প্রতিপাদনযোগ্য)
- নির্ভুল হিসেবে এটিকে নিশ্চিত করা
- প্রতিবার একই তথ্য দেওয়া (সঙ্গতিপূর্ণ)

টেলিফোন অর্ডার ও ডেলিভারি (দূর থেকে বিক্রি করা)

যদি আগে থেকে প্যাক না করা খাবার দূর থেকে বিক্রি করা হয়, যেমন টেলিফোন অর্ডার বা ইন্টারনেটের মাধ্যমে, তাহলে FBO-কে সুনিশ্চিত করতে হবে যে অ্যালার্জেন সংক্রান্ত বাধ্যতামূলক তথ্য ক্রেতার কাছে লভ্য আছে:

- খাবারটি কেনার প্রক্রিয়া সম্পূর্ণ হওয়ার আগে এবং
- ডেলিভারির মুহূর্তে

FBO-কে অ্যালার্জেন বিষয়ক তথ্য লিখিতরূপে রাখতে হবে এবং ক্রেতার অর্ডার দেওয়া ও অর্ডারের ডেলিভারি নেওয়ার মধ্যবর্তী কোনো সময়ে, লিখিতভাবে এই তথ্য উপলভ্য করতে হবে।

FBO-কে অবশ্যই সুনিশ্চিত করতে হবে যে অ্যালার্জেন বিষয়ক তথ্য সাম্প্রতিক ও নির্ভুল আছে এবং গ্রাহকের কোনো অতিরিক্ত খরচ ছাড়াই এই তথ্য তাকে প্রদান করতে হবে।

যে সব দূরবর্তী বিক্রয়ে একজন তৃতীয় পক্ষের ব্রোকার / সমষ্টিকারক জড়িত আছে, যেমন; আপনি যদি ইন্টারনেটে বিক্রি করেন এবং আপনার গ্রাহকরা অন্য একটি ব্যবসার মাধ্যমে অথবা আপনার নিজস্ব ওয়েবসাইট ছাড়া অন্য কোনো ওয়েবসাইট ব্যবহার করে অর্ডার দেন, তাহলে সেই তৃতীয় পক্ষ এবং খাবার সরবরাহকারী FBO-কে অবশ্যই একসাথে কাজ করে সুনিশ্চিত করতে হবে যে গ্রাহককে প্রয়োজনীয় অ্যালার্জেন সংক্রান্ত তথ্য প্রদান করা হয়েছে এবং অ্যালার্জেন বিষয়ক তথ্য কীভাবে পাওয়া যায় সেই বিষয়ে গ্রাহকের স্পষ্ট ধারণা আছে। FBO খাবার প্রস্তুত করছে ও প্রদান করছে, এবং তাই গ্রাহকদের অ্যালার্জেন বিষয়ক তথ্য দেওয়ার জন্য তারাই চূড়ান্তভাবে দায়ী।

উদাহরণ

অর্ডার দেওয়ার সময় অ্যালার্জেন বিষয়ক তথ্য প্রদান করার পদ্ধতিগুলির মধ্যে অন্তর্ভুক্ত হল:

- a) কোথায় লিখিতভাবে তথ্য পাওয়া যেতে পারে সেই বিষয়ে গ্রাহককে পথনির্দেশ দেওয়া, যেমন: অনলাইন মেনু অথবা
- b) কর্মীরা লিখিত তথ্য দেখে টেলিফোনে মৌখিকভাবে অ্যালার্জেন সংক্রান্ত তথ্য প্রদান করেন

অ্যালার্জেন সংক্রান্ত সাম্প্রতিক ও সঠিক তথ্য দেওয়া নিশ্চিত করার জন্য, খাবারের ব্যবসায়ী টেলিফোনে বা অনলাইনে অর্ডার নেওয়ার আগে গ্রাহককে জিজ্ঞাসা করতে পারেন যে অ্যালার্জেন সংক্রান্ত তথ্য প্রয়োজন কিনা।

ডেলিভারি দেওয়ার সময় অ্যালার্জেন সম্পর্কে লিখিত তথ্য প্রদান করার উপায়গুলির অন্তর্ভুক্ত হল:

- a) খাবার এবং খাবারে ব্যবহৃত অ্যালার্জেনিক উপকরণগুলিকে স্পষ্টভাবে সনাক্ত করার জন্য খাবারের পাত্রে স্টিকার লাগানো (যেমন: চিকেন স্যাটেতে আছে: গম, সোয়া, মাছ, চীনাবাদাম) অথবা

b) খাবারের পাত্রগুলিতে স্পষ্ট নাম বা অন্যান্য যথাযথ রেফারেন্স সহ, অর্ডারের সাথে একটি মেনু প্রদান করা হয়, যা গ্রাহককে খাবারের অ্যালার্জেনিক উপাদানগুলিকে স্পষ্টভাবে সনাক্ত করতে দেয়

c) খাবার সরবরাহকারী ব্যবসার কর্মী লিখিত তথ্যকে প্রতিটি খাবারের আইটেমের সঙ্গে স্পষ্টভাবে সম্পর্কযুক্ত করার উপায় সহ, গ্রাহককে অ্যালার্জেন সংক্রান্ত লিখিত তথ্য প্রদান করেন।

কর্মীদের প্রশিক্ষিত ও অবহিত রাখুন

ব্যবসাগুলির সুনিশ্চিত করা উচিত যে তাদের সমস্ত কর্মী অ্যালার্জেন সম্পর্কিত তথ্যের জন্য অনুরোধগুলি পরিচালনা করার সময়, যেন কমপক্ষে ব্যবসার কার্যপ্রণালী ও নীতিগুলি সম্পর্কে অবগত থাকেন। সমস্ত কর্মীর চাকরির প্রথম দিন থেকেই অ্যালার্জি সম্পর্কিত তথ্যের অনুরোধ পরিচালনা করার বিষয়ে প্রশিক্ষণ পাওয়া উচিত।

একটি খাবারের ব্যবসা হিসেবে, আপনার দায়িত্ব হল জানা যে আপনার বিক্রি করা খাবারগুলিতে কী কী অ্যালার্জেনিক উপাদান আছে। আপনার যদি গ্লুটেন-যুক্ত সিরিয়াল, কাঁকড়া জাতীয় প্রাণী, মাছ, বাদাম ও শামুকের মতো বিভিন্ন শ্রেণীর খাবার থাকে, তাহলে আপনাকে বলতে হবে যে সেগুলি কী: উদাহরণস্বরূপ, গম, চিংড়ি, কড, কাঠবাদাম ও ঝিনুক।

নিশ্চিত করুন যেন সমস্ত কর্মী অ্যালার্জেন সম্পর্কিত তথ্য পেতে পারেন এবং সেই তথ্যকে সাম্প্রতিকতম রাখা হয়। আপনি যদি আংশিক-প্রস্তুত উপকরণগুলি ব্যবহার করেন, তাহলে নিশ্চিত করুন যেন সেগুলিতে কী আছে তা আপনার জানা থাকে এবং সেগুলিকে স্পষ্টভাবে লেবেল দেওয়া হয়।

খাবার নাড়াচাড়া ও প্রস্তুত করার সময়, অ্যালার্জেনের দ্বারা পারস্পরিক দূষণের ঝুঁকিকে বিবেচনা করুন। আপনাকে যখন এমন একটি রান্নার পদ প্রস্তুত করতে বলা হয় যেটিতে কোনো বিশেষ খাবার নেই, তখন নিশ্চিত করুন যে কাজ করার জায়গা ও উপকরণগুলিকে প্রথমে ভালভাবে পরিষ্কার করা হয়েছে। নিশ্চিত করুন যেন কর্মীরা পদটি প্রস্তুত করার আগে তাদের হাত ভালভাবে ধুয়ে নেন, যাতে সেই ব্যক্তির যে খাবারে অ্যালার্জি আছে সেটি যেন দুর্ঘটনাবশত অল্প পরিমাণে রান্নার পদে মিশে না যায়।

অ্যালার্জি আছে এমন একজন গ্রাহকের জন্য খাবার প্রস্তুত করার জন্য রান্নার সরঞ্জাম, যেমন কড়াই, চামচ ইত্যাদি ব্যবহার করার আগে এগুলিকে ভালভাবে ধোয়া উচিত। বাদাম, চীনাবাদাম, ও বীজের মত অ্যালার্জেনগুলির থেকে অ্যালার্জি হওয়ার

উচ্চ ঝুঁকি আছে এবং অ্যালার্জেনিক খাবারের অবশেষগুলি সহজেই একটি পদ থেকে অন্য পদে স্থানান্তরিত হতে পারে।

উপকরণগুলি সম্পর্কিত তথ্য রেকর্ড করা

কোন রান্নার পদগুলিতে অ্যালার্জেন আছে তা সনাক্ত করার জন্য:

- নিশ্চিত করুন যেন আপনার রান্নাঘরের কর্মীরা প্রতি বার একই রন্ধনপ্রণালী ব্যবহার করেন।
- আগে থেকে প্যাক করা খাবারের লেবেলে, যেমন সস, ডেজার্ট ইত্যাদিতে থাকা উপকরণ সম্পর্কিত তথ্যের একটি কপি রাখুন।
- যেখানে সম্ভব, উপকরণগুলিকে আসল পাত্রে রাখুন, অথবা লেবেলে থাকা তথ্যের একটি কপি কোনো কেন্দ্রীয় স্থানে রাখুন (কাগজে অথবা ইলেক্ট্রনিকভাবে সঞ্চিত)।
- যে উপকরণগুলি বিশাল পরিমাণে সরবরাহ করা হয় এবং তারপরে ছোট ছোট পাত্রে স্থানান্তরিত বা মজুত করা হয়, সেগুলির ক্ষেত্রে সুনিশ্চিত করুন যেন পাত্রগুলিকে স্পষ্টভাবে লেবেল দেওয়া হয়।
- সুনিশ্চিত করুন যেন কর্মীরা অবগত থাকেন যে এই অ্যালার্জেন সম্পর্কিত তথ্য কোথায় রাখা আছে এবং কীভাবে রাখা হয়েছে।
- সুনিশ্চিত করুন যেন অ্যালার্জেন সম্পর্কিত তথ্যকে সাম্প্রতিকতম রাখা হয় (উদাহরণস্বরূপ, যদি রন্ধনপ্রণালী পরিবর্তন করা হয় অথবা প্রোডাক্টগুলি পালটানো হয়)।
- যা অর্ডার করা হয়েছিল সেটাই প্রদান করা হয়েছে কিনা তা নিশ্চিত করার জন্য সবসময় ডেলিভারি পরীক্ষা করুন। সুনিশ্চিত করুন যেন অর্ডারের সঙ্গে প্রাসঙ্গিক লেবেলে থাকা তথ্য প্রদান করা হয়।
- সুনিশ্চিত করুন যেন রেকর্ডগুলিকে আপডেট করা হয়, যাতে আপনার তথ্যের উৎস খুঁজে বের করতে সাহায্য হয়।
- যে খাবার প্রদান করা হয়েছে তা সাধারণভাবে ব্যবহৃত ব্র্যান্ডের মতো একই ব্র্যান্ডের কিনা তা যাচাই করুন, যেহেতু ভিন্ন ভিন্ন ব্র্যান্ডের উপকরণ ভিন্ন হতে পারে।

অজ্ঞানতা কোনো অজুহাত নয়

আইনের পরিবর্তনের ফলে আপনি এরপরে আর এই কথা বলতে পারবেন না যে আপনার পরিবেশন করা খাবারে কী কী অ্যালার্জেন আছে তা আপনার জানা নেই। আপনাকে এই কথাও বলার অনুমতি দেওয়া হয় না যে আপনার পরিবেশন করা সব খাবারেই একটি অ্যালার্জেন থাকতে পারে। আপনার প্রদান করা খাবারে কী কী আছে আপনাকে তা জানতে হবে।

রেস্তোরাঁ ও টেক অ্যাওয়ে খাবারের রঙগুলি

আইনটি খাবারে শুধুমাত্র বিশেষ ধরনের রঙই ব্যবহার করার অনুমতি দেয়, কিছু রঙের ব্যবহারকে সীমাবদ্ধ করে, এবং কিছু রঙের ক্ষেত্রে সর্বোচ্চ মাত্রা স্থির করে, বিশেষত রেস্তোরাঁয় বিক্রি করা খাবার ও টেক অ্যাওয়ে খাবারের প্রসঙ্গে।

নিয়মগুলি সব খাবারের ওপর প্রযোজ্য হয়, তবে সরাসরি রঙ করা নাও হতে পারে এমন কয়েকটি মৌলিক খাবার, যেমন পাঁউরুটি, পাস্তা ও মাংসের জন্য সুনির্দিষ্ট আবশ্যিকতা আছে। এগুলিতে কিছু সুনির্দিষ্ট রঙের তালিকা দেওয়া হয়েছে যেগুলি সস, আচার, সিজনিং ইত্যাদিতে ব্যবহার করা সীমাবদ্ধ। খাবারে এই রঙগুলির ব্যবহারকে নিয়ন্ত্রণ করা হয় কারণ এগুলি অত্যধিক পরিমাণে ব্যবহার করার সাথে অ্যালার্জির প্রতিক্রিয়া ও অসুস্থতার সম্পর্ক পাওয়া গেছে।

রেস্তোরাঁ ও টেক অ্যাওয়ে খাবারের ক্ষেত্রে সুনির্দিষ্টভাবে প্রাসঙ্গিক হল ব্যবহৃত অ্যাডিটিভগুলি, যা সস, সিজনিং (উদাহরণ –কারি পাওডার, তন্দুরি), আচার, রেলিশ, চাটনি ও পিকালিলি ইত্যাদির সাথে সম্পর্কযুক্ত। এই সব ক্ষেত্রে নিম্নলিখিত অনুমোদিত রঙগুলি মোট মাত্র 500 মিগ্রা/কেজি হারে ব্যবহার করার অনুমতি দেওয়া হয়, সেটা এককভাবে ব্যবহার করা হোক বা অন্য কিছুর সাথে সংমিশ্রণে:

- E100 - কারকিউমিন
- E102 - টারট্রাজিন
- E120 - ককিনিল, কার্মাইনিক অ্যাসিড, কার্মাইন
- E122 - অ্যাজোরুবিন, কার্মোইসিন
- E129 - অ্যালুরা রেড AC
- E131 - পেটেন্ট ব্লু V
- E132 - ইন্ডিগোটিন, ইন্ডিগো কারমাইন
- E133 - ব্রিলিয়্যান্ট ব্লু FCF
- E142 - গ্রীন S
- E151 - ব্রিলিয়্যান্ট ব্ল্যাক BN, ব্ল্যাক PN
- E155 - ব্রাউন HT
- E160d - লাইকোপিন
- E160e - বিটা-অ্যাপো-8'-ক্যারোটিনাল (C30)
- E160f - বিটা-অ্যাপো-8'-ক্যারোটেনিক অ্যাসিডের ইথাইল এস্টার (C30)
- E161b - লুটাইন

নিচের রঙগুলিকে আরো বেশি কঠোরভাবে সীমাবদ্ধ করা হয়, এবং সসে নিম্নরূপ সর্বোচ্চ সীমা আছে:

- E104 – কুইনোলিন ইয়েলো: 20মিগ্রা/কেজি, এবং টমেটো-ভিত্তিক সসে অনুমোদিত নয়
- E110 – সানসেট ইয়েলো FCF / অরেঞ্জ ইয়েলো S: 30মিগ্রা/কেজি, শুধুমাত্র আচার ও পিকালিলি

সসে নিম্নলিখিত রঙ যোগ করার অনুমতি একেবারেই দেওয়া হয় না।

- E124 - পনসো 4R / ককিনিল রেড A

এই তিনটি রঙের সর্বোচ্চ অনুমোদিত পরিমাণ অন্য ধরনের খাবারে আলাদা – উদাহরণস্বরূপ, তিনটির মধ্যে কুইনোলিন ইয়েলো হল একমাত্র রঙ যেটা সিজনিং-এ ব্যবহার করার অনুমতি আছে, তবে এর সীমা হল 10মিগ্রা/কেজি।

সবসময় নিশ্চিত করুন যেন আপনি এবং কোনো কর্মী সিজনিং/রঙের সাথে প্রদান করা নির্দেশগুলি অনুসরণ করেন। যদি কোনো নির্দেশ না থাকে, অথবা নির্দেশগুলি যদি স্পষ্ট না হয়, তাহলে আপনার সরবরাহকারীর কাছে লিখিতভাবে বিশদ তথ্য চান। আন্দাজ করবেন না বা শুধুমাত্র মৌখিকভাবে দেওয়া তথ্যের ওপর ভরসা করবেন না।

উৎস সনাক্ত করার সক্ষমতা

আইন অনুযায়ী এটা আবশ্যিক যে একজন খাদ্য ব্যবসা পরিচালনাকারী হিসেবে আপনি এমন কোনো ব্যক্তি বা খাদ্য ব্যবসাকে সনাক্ত করতে সক্ষম হন যেখান থেকে আপনাকে খাবার সরবরাহ করা হয়েছে। আপনার অবশ্যই এমন ব্যবস্থা ও প্রণালী থাকতে হবে, যা দাবি করা হলে, এই তথ্যকে ট্রেডিং স্ট্যান্ডার্ডস ও এনভায়রনমেন্টাল হেলথ-এর কাছে উপলব্ধ করানোর অনুমতি দেয়। আপনি উৎস সনাক্ত করার আবশ্যিকতাগুলি মেনে চলছেন কিনা তা পরীক্ষা করার জন্য ট্রেডিং স্ট্যান্ডার্ডস বা এনভায়রনমেন্টাল হেলথ-এর অফিসাররা আপনাকে আপনার কেনাকাটার সাথে সম্পর্কযুক্ত ইনভয়েস ও কাগজপত্রগুলি পেশ করতে বলতে পারেন।

খাবারের লেবেল

‘ব্যবহারের মেয়াদ’ তারিখ

এটা সেই সব খাবারের ক্ষেত্রে প্রযোজ্য হয় যা সহজেই নষ্ট হয়ে যায় এবং সেই কারণে অল্প সময়কাল পরে

মানুষের স্বাস্থ্যের অবিলম্বে বিপদের ঝুঁকি সৃষ্টি করে। (যেমন, তাজা মাংস, মাছ, মুরগী, রান্না করা মাংস, কিমা, ডেয়ারি প্রোডাক্ট, রেডি-মেড খাবার, স্যালাড ও নরম চীজ।) এমন খাবার বিক্রি করা একটি ফৌজদারি অপরাধ যার ‘ব্যবহারের মেয়াদের’ তারিখ পেরিয়ে গেছে।

‘সেরা ব্যবহারের মেয়াদ এবং সেরা ব্যবহারের মেয়াদ শেষের তারিখ’

‘সেরা ব্যবহারের মেয়াদ’ সময়সীমার তারিখ পেরিয়ে গেছে এমন খাবার বিক্রি করা আপনাকে থেকেই কোনো অপরাধ নয়, তবে খাবারটি যদি প্রত্যাশিত গুণমানের না হয় তাহলে আপনি একটি ফৌজদারি অপরাধ ঘটাতে পারেন। এছাড়াও, একজন ক্রেতা যদি ‘সেরা ব্যবহারের মেয়াদ’ সময়সীমার তারিখ পেরিয়ে যাওয়া খাবার খেয়ে অসুস্থ হয়ে পড়েন, তাহলে আপনার বিরুদ্ধে দেওয়ানি ও ফৌজদারি উভয় প্রকারের পদক্ষেপ নেওয়া হতে পারে।

খাবার হিমায়িত করা

আপনি যদি খাবারকে হিমায়িত করেন, তাহলে আপনাকে অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যে এটা খাবারের নিরাপত্তা ও গুণমানকে প্রভাবিত করে না। আপনাকে খাবারটির উৎস সনাক্ত করার তথ্য অবশ্যই রেখে দিতে হবে এবং প্রমাণ করতে হবে যে এটাকে ব্যবহারের মেয়াদ বা সেরা ব্যবহারের মেয়াদের সময়সীমার তারিখের আগেই হিমায়িত করা হয়েছিল। নতুন মেয়াদের সময়সীমার তারিখ নির্ধারণ করার জন্য FBO হিসেবে আপনি দায়ী, যেটা অবশ্যই প্রোডাক্টের ওপরে লেবেলে উল্লেখ করতে হবে।

খাবারকে হিমায়িত করার মাধ্যমে আপনি তার মেয়াদের সময়সীমার তারিখকে পরিবর্তন করছেন, সুতরাং FBO হিসেবে আপনি এখন খাবারটির নিরাপত্তা ও উপাদানের জন্য দায়ী। খাবারটির নিরাপত্তা ও গুণমান প্রমাণ করার একমাত্র উপায় হল রেকর্ডগুলি রেখে দেওয়া, রেকর্ড দেখাতে ব্যর্থ হলে তার ফলস্বরূপ আপনাকে খাবারটি ফেলে দিতে বাধ্য করা হতে পারে।

সন্দেহ থাকলে আপনার স্থানীয় ট্রেডিং স্ট্যান্ডার্ডস বা এনভায়রনমেন্টাল হেলথ-এর অফিসারের সঙ্গে যোগাযোগ করুন।

ইংরেজী ছাড়া অন্য ভাষায় লেবেল দেওয়া খাবার

আইনে বলা আছে যে, যেখানে লেবেলের আবশ্যিকতা আছে সেখানে তা এমন ভাষায় হওয়া উচিত যা ‘ক্রেতা সহজেই বুঝতে পারেন।’ UK-তে এটা ইংরেজীতে থাকা গ্রহণযোগ্য। আপনাকে অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যেন আপনার বিক্রি করা প্রিপ্যাকড সব খাবার ও পানীয়ের প্রত্যেক পাত্রে সব বাধ্যতামূলক তথ্য ইংরেজীতে প্রদর্শন করা হয়। এটা আপনাকে একের বেশি ভাষায় লেবেল দেওয়া খাবার বিক্রি করতে বাধা দেয় না।

এই তথ্য প্যাকেজিং-এর লেবেলে, অথবা প্যাকেজিং-এর সাথে সংযোজিত কোনো লেবেলে, অথবা প্যাকেজিং-এর মধ্যে দিয়ে স্পষ্টভাবে পড়া যায় এমন লেবেলে দেখা যেতে হবে।

টেক অ্যাওয়ারের মালিকদের এটা সুনিশ্চিত করার দায়িত্ব আছে যে তাদের বিক্রি করা সব প্রোডাক্ট আইন মান্য করে, আপনি সরবরাহকারী যদি আপনাকে এমন সফট ড্রিঙ্ক বিক্রি করেন যেটায় ইংরেজীতে লেবেল দেওয়া নেই তাহলে আপনি এগুলি বিক্রি করতে পারবেন না, ডায়াবিটিসের রোগী এবং অ্যালার্জি ও সহ্য করার অক্ষমতা থাকা মানুষদের ক্ষেত্রে এর গুরুতর পরিণাম হতে পারে।

খাবারের নমুনা নেওয়া

বিভিন্ন কারণে খাবারের নমুনা নেওয়া হতে পারে, উদাহরণস্বরূপ, খাবারের উপাদান বা মেনুর বর্ণনার নির্ভুলতা নির্ধারণ করার জন্য। এটা সাধারণ পরিদর্শনের সময়ে অথবা একজন গ্রাহকের অভিযোগের পরে নেওয়া হতে পারে। একজন অনুমোদিত অফিসারকে নমুনা নেওয়ার অনুমতি দেওয়া না হলে, আপনি একটি অপরাধ সংঘটিত করতে পারেন।

খাবার ও পানীয়ের মূল্য স্থির করা

গ্রাহকদের খাবার ও/বা পানীয় কেনার সম্পর্কে একটি অবহিত সিদ্ধান্ত নিতে সমর্থ হওয়া উচিত। অন্যায্য ব্যবসার থেকে গ্রাহকের সুরক্ষা সংক্রান্ত নিয়মাবলী (Consumer Protection from Unfair Trading Regulations) 2008 অনুযায়ী অন্যায্যভাবে ব্যবসান করা একটি বাধ্যবাধকতা, যার অন্তর্ভুক্ত হল এমন কোনো গুরুত্বপূর্ণ তথ্যকে বাদ না দেওয়া যা গ্রাহকের কেনার পছন্দকে প্রভাবিত করতে পারে। তারা যাতে এই পছন্দ করতে পারেন সেই জন্য, তারা খাবার ও পানীয় কেনার আগে তাদের অবশ্যই সেগুলির মূল্য পেতে হবে।

আপনি কীভাবে বা কোথায় দাম দেখাবেন তা নির্দিষ্ট করা হয় নি, তবে এগুলি সাধারণ গ্রাহকের কাছে সুস্পষ্ট ও সহজপাঠ্য হতে হবে। সব বা আংশিক প্রয়োজনীয় তথ্য না দেখানো, অথবা বিভ্রান্তিকর তথ্য দেওয়াকে একটি অন্যায্য ব্যবসার অনুশীলন হিসেবে বিবেচনা করা হতে পারে এবং এটি একটি অপরাধ হিসেবে গণ্য হয়।

আপনি যদি গ্রাহকদের একটি ‘বিনামূল্য ডেলিভারি’ পরিষেবা প্রদান করেন, সেই ক্ষেত্রে যে গ্রাহকরা এসে নিয়ে যাবেন তাদেরকে আপনি কোনো ছাড় দিতে পারবেন না, যেহেতু এর অর্থ হল ডেলিভারি বিনামূল্য নয়।

সহায়ক সংস্থান:

- অ্যালার্জেন সম্পর্কে বিনামূল্যে অনলাইন প্রশিক্ষণ
allergytraining.food.gov.uk/
- অ্যালার্জেন সম্পর্কিত ব্যবস্থা সংক্রান্ত গ্রাহক প্রবিধানের
জন্য EU খাদ্য বিষয়ক তথ্য সংক্রান্ত প্রশ্ন ও উত্তর -
**[www.food.gov.uk/
sites/default/files/eu-fic-faq.pdf](http://www.food.gov.uk/sites/default/files/eu-fic-faq.pdf)**
- FSA অ্যালার্জেন লিফলেট - **[www.food.gov.uk/
sites/default/files/multimedia/pdfs/
publication/loosefoodsleaflet.pdf](http://www.food.gov.uk/sites/default/files/multimedia/pdfs/publication/loosefoodsleaflet.pdf)**
- অ্যালার্জেন সংক্রান্ত নোটিশ -
**[www.food.gov.uk/sites/
default/files/allergen-signage.pdf](http://www.food.gov.uk/sites/default/files/allergen-signage.pdf)**
- শেফ অ্যালার্জেন ম্যাট্রিক্স - **[www.food.gov.uk/
sites/default/files/allergen-chart.pdf](http://www.food.gov.uk/sites/default/files/allergen-chart.pdf)**
- শেফ অ্যালার্জেন রেসিপি কার্ড - **[www.food.gov.uk/
sites/default/files/recipe-sheet.pdf](http://www.food.gov.uk/sites/default/files/recipe-sheet.pdf)**
- অ্যালার্জেন শেফ কার্ড - **[www.food.gov.uk/sites/
default/files/allergy-chef-cards.pdf](http://www.food.gov.uk/sites/default/files/allergy-chef-cards.pdf)**

এই প্রকাশনাটি অনুরোধক্রমে অন্য ভাষায় ও
রূপেও পাওয়া যায়।