



## গ্রাহকের জন্য নতুন লিখিত উপদেশবার্তা বিধি: রেস্টোরাণ্ডুলির কী কী জেনে রাখা প্রয়োজন

নির্দিষ্ট কাঁচা বা অসম্পূর্ণ রান্না হওয়া খাবার খেলে খাদ্য বাহিত অসুস্থতার ঝুঁকি বাড়তে পারে তা গ্রাহককে জানাতে রেস্টোরাণ্ডুলির এখন একটি লিখিত উপদেশবার্তা ব্যবহার করা আবশ্যিক। এর আগে, সম্ভবত এই সতর্কতা মৌখিক অথবা লিখিত ছিল।

যে খাবারগুলি খাদ্যবাহিত অসুস্থতার ঝুঁকিকে বাড়িয়ে তুলতে পারে সেগুলি হল কাঁচা বা অসম্পূর্ণ রান্না হওয়া মাংস, মাছ, খোলাযুক্ত শামুক অথবা পাস্তুরাইজ নয় এমন কাঁচা ডিম। এই খাবার অথবা অন্যান্য খাবার বা পানীয়ের মধ্যে একটি উপাদান হিসাবে দেওয়া হোক না কেন—উভয় ক্ষেত্রেই, রেস্টোরাণ্ডুলির অবশ্যই লিখিত উপদেশবার্তা ব্যবহার করা আবশ্যিক।

পরামর্শটির বিবৃতিতে নিম্নলিখিত বিষয়গুলি অবশ্যই লিখিত থাকতে হবে:

- “Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.” (কাঁচা বা অসম্পূর্ণ রান্না হওয়া মাংস, পোল্ট্রি, সামুদ্রিক মাছ, খোলাযুক্ত শামুক অথবা ডিম আপনার খাদ্য বাহিত অসুস্থতার ঝুঁকি বাড়তে পারে।)

এই প্রতিবেদনটি অবশ্যই মেনু, মেনু বোর্ড, রোশিওর, সঙ্কেতচিহ্ন, বা প্ল্যাকার্ডে উপস্থিত হতে হবে। পরামর্শের প্রয়োজন আছে এমন যেকোনো খাবার অবশ্যই তারকা চিহ্ন (\*) দিয়ে চিহ্নিত থাকতে হবে বা কাঁচা বা অসম্পূর্ণ রান্না করা হিসাবে বর্ণিত হতে হবে। একটি কাঁচা বা অসম্পূর্ণ রান্না হওয়া খাবার এবং গ্রাহক উপদেশবার্তা কী ভাবে দেখানো হয় এখানে তার উদাহরণ দেওয়া হল।

বিকল্প 1: কাঁচা বা অসম্পূর্ণ রান্না হওয়া খাবারের বর্ণনা দিন এবং এর নীচে পরামর্শের বিবরণ দিন।

গার্ডেন স্যালাড

শেফ স্যালাড

সিজার স্যালাড (কাঁচা ডিম রয়েছে)

বিজ্ঞপ্তি: কাঁচা বা অসম্পূর্ণ রান্না হওয়া মাংস, মুরগী, সমুদ্রের মাছ, খোলাযুক্ত শামুক অথবা ডিম খাওয়া আপনার খাদ্যবাহিত অসুস্থতার ঝুঁকিকে বাড়িয়ে দিতে পারে।

বিকল্প 2: কাঁচা বা অসম্পূর্ণ রান্না হওয়া খাবার এবং পরামর্শটিকে তারকা চিহ্ন দিয়ে চিহ্নিত করুন।

অয়েস্টার অন দি হাফ শেল\*

ক্রামেড শ্রিম্প

ক্লাউনডার ফ্রাঁসোয়া

\*কাঁচা বা অসম্পূর্ণ রান্না হওয়া মাংস, মুরগী, সমুদ্রের মাছ, খোলাযুক্ত শামুক অথবা ডিম খাওয়া আপনার খাদ্যবাহিত অসুস্থতার ঝুঁকিকে বাড়িয়ে দিতে পারে।

বিকল্প 3: কাঁচা বা অসম্পূর্ণ রান্নার অর্ডার হিসাবে খাবার রান্না করা হলে সাথে পরামর্শ দিন।

চিজ বার্গার স্লাইডারস

সুইস চিজ, মাসরুম অ্যান্ড অনিয়ন বিগ বার্গার

ডিলাক্স বার্গার

সম্পূর্ণভাবে রান্না করা যেতে পারে

বিজ্ঞপ্তি: কাঁচা বা অসম্পূর্ণ রান্না হওয়া মাংস, মুরগী, সমুদ্রের মাছ, খোলাযুক্ত শামুক অথবা ডিম খাওয়া আপনার খাদ্যবাহিত অসুস্থতার ঝুঁকিকে বাড়িয়ে দিতে পারে।



**নিয়মটি 1 লা জানুয়ারী, 2016 তারিখ থেকে কার্যকর হয়েছে**  
নিয়ম যদিও 2016 এর জানুয়ারী থেকে কার্যকর হয়েছে কিন্তু স্বাস্থ্য বিভাগ 2018 এর জানুয়ারীর আগে প্রয়োগ করবে না। এই অতিরিক্ত সময় রেস্তোরাঁগুলিকে নিয়ম বাস্তবায়িত করার জন্য দেয়া হবে।

**লিখিত উপদেশবার্তাটি এমন জায়গায় রাখতে হবে যেখান থেকে গ্রাহকরা এটি দেখতে পারে**

পরামর্শটিকে রাখার স্থান নির্বাচনের ক্ষেত্রে রেস্তোরাঁগুলির কাছে বিকল্প রয়েছে। যেমন এটিকে মেনু, মেনু বোর্ড, রোশিওর, সাইনেজ, টেবিল টেনটস বা প্ল্যাকার্ডে রাখা যেতে পারে।

**খাবারের পদ যদি “কুকড টু অর্ডার” এর তালিকায় থাকে তাহলেও লিখিত উপদেশবার্তার প্রয়োজন।** যদি কোনো গ্রাহক কাঁচা অথবা অসম্পূর্ণ রান্না হওয়া খাবার পরিবেশন করতে অনুরোধ করেন এবং তা যদি “কুকড টু অর্ডার”-এর তালিকায় না থাকে তাহলে উপদেশবার্তার কোনো প্রয়োজন নেই।

**লিখিত উপদেশবার্তা বিশেষ ক্ষেত্রে প্রয়োজন আছে**

যদি আপনি বিশেষ কিছু অফার করেন এবং এতে কাঁচা বা অসম্পূর্ণ রান্না হওয়া খাবার থাকে তাহলে উপদেশবার্তা অন্তর্ভুক্ত থাকা আবশ্যিক।

**নিউইয়র্ক স্বাস্থ্য বিধির তালিকাভুক্ত তাপমাত্রার ভিত্তিতে কাঁচা বা অসম্পূর্ণ রান্না হওয়া হিসাবে বিবেচনা করা হয়**

মাংস, মাছ, মলুস্ক্যান শেলফিস এবং পাস্তুরাইজড নয় এমন কাঁচা খোসামুক্ত ডিম অবশ্যই স্বাস্থ্য বিধি 81.09(c) -এর তালিকায় উল্লিখিত তাপমাত্রায় রান্না করতে হবে। বিশদ জানতে [nyc.gov/healthcode](http://nyc.gov/healthcode) এ যান।

**ঝুঁকিপূর্ণ খাবারের জন্য কোনো লিখিত উপদেশবার্তা সরবরাহ না করা কোনো রেস্তোরাঁ লঙ্ঘনের জন্য একটি বিজ্ঞপ্তি পেতে পারে, এতে 300 ডলার অবধি জরিমানা থাকে।**

এই লঙ্ঘন রেস্তোরাঁটির পরিদর্শন স্কোর এবং গ্রেডেও প্রভাব ফেলবে।

