

১ম দিনের পর্যালোচনা

- খাদ্য বিক্রয়কারী সবগুলো প্রতিষ্ঠানের নিউ ইয়র্ক সিটি স্বাস্থ্য বিভাগের (New York City Health Department) ইস্যু করা একটি সাম্প্রতিক ও বৈধ পারমিট অবশ্যই থাকতে হবে।
 - প্রতিষ্ঠান/ব্যবসা চালু থাকাকালীন সময়ে যে কোনো খাদ্য বিক্রয়কারী বা খাদ্য প্রক্রিয়াকরণকারী প্রতিষ্ঠান পরিদর্শনের অধিকার স্বাস্থ্য পরিদর্শকদের (হেলথ ইন্সপেক্টর) রয়েছে। ইন্সপেক্টরদেরকে খাদ্য প্রতিষ্ঠানের সবগুলো জায়গায় অবশ্যই যেতে দিতে হবে।
 - নিউ ইয়র্ক সিটির স্বাস্থ্যবিধি অনুযায়ী খাদ্য সরবরাহকারী সবগুলো প্রতিষ্ঠানের সুপারভাইজারদের একটি খাদ্য সুরক্ষা সনদ (Food Protection Certificate) থাকা আবশ্যিক।
 - খাদ্যের সংজ্ঞা হচ্ছে যে কোনো ভোজ্য পদার্থ, বরফ, পানীয় বা উপাদান যা মানুষের খাওয়ার উদ্দেশ্যে ব্যবহার বা বিক্রয় করা হয়।
 - “সম্ভাব্য ঝুঁকিপূর্ণ খাবার” হচ্ছে সেই সব খাবার যেগুলো জীবাণুর দ্রুত বংশবিস্তারে সহায়তা করে। এর উদাহরণের মধ্যে রয়েছে সকল কাঁচা ও রান্না করা মাংস, হাঁস-মুরগীর মাংস, দুধ ও দুগ্ধজাত পদার্থ, মাছ, খোলসযুক্ত মাছ, তফু, ভাত, পাস্তা, সীম, আলু ও তেলের মধ্যে রাখা রসুন।
 - “তাপমাত্রার বিপজ্জনক জোন” হচ্ছে 41°F থেকে 140°F (ডিগ্রি ফারেনহাইট) এর মধ্যে। সবচেয়ে ক্ষতিকর জীবাণুগুলো এই সীমার মধ্যে দ্রুত বংশবিস্তার করে থাকে।
 - খাবারের তাপমাত্রা পরিমাপ করার জন্য কেবলমাত্র 3টি থার্মোমিটার ব্যবহার করা যায়:
 1. বাই-মেটালিক স্টেম (এর সীমা হচ্ছে 0° F থেকে 220° F পর্যন্ত)
 2. থার্মোকাপল
 3. থার্মিস্টর (ডিজিটাল)
- কোনো খাদ্য প্রতিষ্ঠানে কাঁচের থার্মোমিটার ব্যবহার করা যায় না।
- যুক্তরাষ্ট্রের কৃষি বিভাগ (U.S. Dept. of Agriculture) এর পরিদর্শন করা মাংসে অবশ্যই ইউএসডিএ-এর পরিদর্শনের সিলমোহর থাকতে হবে।
 - বটুলিজম বিষক্রিয়া সৃষ্টিকারী ব্যাকটেরিয়া *Clostridium botulinum* এর বংশবিস্তার প্রতিরোধ করার জন্য ধুমায়িত মাছ অবশ্যই 38° F বা তারচেয়ে কম তাপমাত্রায় রাখতে হবে।
 - খোলসযুক্ত মাছ অবশ্যই খোলসযুক্ত মাছের ট্যাগসহ গ্রহণ করতে হবে, এবং পণ্যটি শেষ হয়ে যাওয়ার পর কমপক্ষে 90 দিন পর্যন্ত ট্যাগটি ফাইলে রাখতে হবে।
 - দুধ ও দুগ্ধজাত পদার্থ অবশ্যই পাস্তুরিত করে রাখতে হবে এবং 9 দিনের মেয়াদোত্তীর্ণের তারিখ উল্লেখ করতে হবে, অথবা অতি-পাস্তুরিত করে রাখতে হবে এবং 45 দিনের মেয়াদোত্তীর্ণের তারিখ উল্লেখ করতে হবে।

- কাঁচা অবস্থায় পরিবেশন করা সকল ফল ও সবজি ভালোভাবে ধুতে হবে।
- পরিবর্তিত পরিবেশের বাণিজ্যিক মোড়কজাত খাবার উৎপাদনকারীর নির্দেশনা অনুসারে ব্যবহার করুন।
- নিউ ইয়র্ক সিটি স্বাস্থ্য বিভাগের (New York City Health Department) বিশেষ অনুমোদন ছাড়া বায়ুশূন্য (ভ্যাকুয়াম) অবস্থায় মোড়কজাত খাবার ব্যবহার করা যাবে না।
- ফিফো (FIFO)-এর অর্থ হচ্ছে “আগে আসলে আগে যাবে” (“First In, First Out”)। ফিফো বাস্তবায়নের জন্য প্রথম ধাপ হচ্ছে সকল খাদ্যপণ্যের মোড়কে তারিখ বসানো।
- নিউ ইয়র্ক সিটির স্বাস্থ্যবিধি অনুযায়ী সকল খাদ্যপণ্য মেঝের কমপক্ষে 6 ইঞ্চি উপরে সংরক্ষণ করতে হবে।
- ক্রস কন্টামিনেশন বা আড় দূষণ (এক খাবার থেকে অন্য খাবারে দূষণ ছড়িয়ে পড়া) প্রতিরোধ করার জন্য, ফ্রিজের মধ্যে কাঁচা খাবার, রান্না করা খাবারের নিচে রাখুন।
- ঠান্ডা তাপমাত্রা জীবাণুর বৃদ্ধিকে ধীর করে দেয়। সকল ঠান্ডা খাবার সব সময় 41° F বা তারচেয়ে কম তাপমাত্রায় রাখুন। ধুমায়িত মাছ 38° বা তারচেয়ে কম তাপমাত্রায় রাখুন।
- শুকনো খাবার সংরক্ষণের জায়গাগুলো সু-আলোকিত ও বায়ু চলাচল করতে পারে এমনভাবে রাখুন।
- বর্জ্য পানির লাইনের নিচে কখনোই খাবার সংরক্ষণ করবেন না।
- সংরক্ষিত খাদ্য ক্ষতিকর পোকামাকড় ও জীবজন্তু প্রতিরোধী কন্টেইনারে ঢেকে রাখুন।
- মানুষের খাবার উদ্দেশ্যে সংরক্ষিত বরফ, ক্যান, বোতল বা অন্যান্য খাদ্যপণ্য ঠান্ডা করার জন্য ব্যবহার করবেন না।
- যখন সরাসরি বরফের মধ্যে খাবার সংরক্ষণ করা হয়, তখন সেই বরফ থেকে বের হওয়া পানি অবশ্যই ক্রমাগতভাবে অপসারণ করতে হবে।
- “স্বাসস্থ হওয়ার প্রাথমিক চিকিৎসা” (“First Aid Choking”) শীর্ষক একটি পোস্টার খাবার খাওয়ার প্রতিটি নির্দিষ্ট স্থানের দর্শনীয় জায়গায় অবশ্যই প্রদর্শন করতে হবে।
- যে সব খাদ্য বিক্রয়কারী প্রতিষ্ঠান অ্যালকোহলযুক্ত পানীয় পরিবেশন করে সেগুলোতে “অ্যালকোহল ও গর্ভধারণ সম্পর্কিত সতর্কতা” (“Alcohol and Pregnancy Warning”) বিজ্ঞপ্তি অবশ্যই প্রদর্শন করতে হবে।
- হাত ধোয়ার সবগুলো সিংকে “হাত ধোনা” (“Wash Hands”) শীর্ষক বিজ্ঞপ্তি অবশ্যই প্রদর্শন করতে হবে।
- প্রতিষ্ঠানের সব জায়গায় “ধূমপান নিষিদ্ধ” (“No smoking”) বিজ্ঞপ্তি অবশ্যই প্রদর্শন করতে হবে।

2য় দিনের পর্যালোচনা

- খাদ্য-বাহিত স্বাস্থ্যঝুঁকিগুলোকে **ভোত**, **রাসায়নিক** বা **জৈবিক** হিসেবে শ্রেণিবিভক্ত করা যায়।
- **ভোত ঝুঁকির মধ্যে রয়েছে** খাদ্যের মধ্যে অনাকাঙ্ক্ষিত বস্তু যেমন কাঁচ বা ধাতুর টুকরার উপস্থিতি।
- **রাসায়নিক ঝুঁকির মধ্যে রয়েছে** খাদ্যের মধ্যে কীটনাশক, পরিষ্কারক দ্রব্য, প্রেসক্রিপশনের ওষুধ বা অন্যান্য ক্ষতিকর রাসায়নিক পদার্থের উপস্থিতি।
- **জৈবিক ঝুঁকির মধ্যে রয়েছে** খাদ্যের মধ্যে ক্ষতিকর জীবাণু যেমন ব্যাকটেরিয়া, ভাইরাস, পরজীবী বা ছত্রাকের উপস্থিতি।
- **রোগসৃষ্টিকারী ব্যাকটেরিয়া দ্বারা দূষিত খাবার দেখতে, গন্ধে ও স্বাদে স্বাভাবিক খাবারের মতই।**
- উপযুক্ত পরিবেশে, **প্রতি 20 থেকে 30 মিনিটে ব্যাকটেরিয়া দ্বিগুণ হতে পারে।**
- ব্যাকটেরিয়ার বৃদ্ধির চারটি পর্যায় রয়েছে: **ধীরগতি, দ্রুতগতি, অপরিবর্তিত ও মৃত্যু।** ব্যাকটেরিয়া সবচেয়ে দ্রুত বৃদ্ধি পায় **দ্রুতগতি** পর্যায়ে।
- **FATTOM** সেই 6টি উপাদানকে নির্দেশ করে যা ব্যাকটেরিয়ার বৃদ্ধিকে প্রভাবিত করে: খাবার (**Food**), অম্লত্ব (**Acidity**) (কম অম্লত্ব), তাপমাত্রা (**Temperature**), সময় (**Time**), অক্সিজেন (**Oxygen**) (অথবা অক্সিজেনের অভাব) এবং আর্দ্রতা (**Moisture**)।
- ব্যাকটেরিয়ার মত ভাইরাস খাবারের মধ্যে বংশবিস্তার করে না। খাবার কেবলমাত্র একটি মাধ্যম হিসেবে কাজ করে যার মাধ্যমে ভাইরাস দেহের মধ্যে প্রবেশ করে।
- **হেপাটাইটিস A ও নরোভাইরাস** হচ্ছে সাধারণ ভাইরাস যেগুলো একজন সংক্রমিত ব্যক্তির মল দ্বারা দূষিত খাবার বা পানি খাওয়া বা পান করার মাধ্যমে এক ব্যক্তি থেকে অন্য ব্যক্তিতে ছড়িয়ে পড়ে।
- কম রান্না করা শুকরের মাংসে *Trichinella spiralis* নামক ট্রিকিনোসিস সৃষ্টিকারী পরজীবী থাকতে পারে। এই পরজীবী দূর করার জন্য **শুকরের মাংস 155° F তাপমাত্রায় কমপক্ষে 15 সেকেন্ড ধরে রান্না করতে হবে।**
- *Anisakis simplex* হচ্ছে একটি পরজীবী যা সাধারণত সামুদ্রিক মাছে পাওয়া যায়।
- *Salmonella enteritidis* প্রধানত হাঁস-মুরগীর কাঁচা মাংসে এবং কাঁচা ডিমে পাওয়া যায়।
- **দ্রুত ঠাণ্ডা করে ফেলা, দ্রুত পুনঃগরম করা এবং অনেক আগে থেকে খাবার প্রস্তুত না করে রাখার মাধ্যমে *Clostridium perfringens* নামক জীবাণুর বৃদ্ধি নিয়ন্ত্রণ করা যায়।**

- *Staphylococcus aureus*, একটি ব্যাকটেরিয়া যা প্রায়ই সুস্থ মানুষের দেহে পাওয়া যায়, এটি খাদ্যে স্ট্যাফাইলোকক্কাল দূষণ ঘটিয়ে থাকে। এই সাধারণ অসুস্থতা প্রতিরোধ করার জন্য, খাদ্য কর্মীরা ভালোভাবে ও ঘন ঘন হাত ধোয়া উচিত এবং খাওয়ার-জন্য-প্রস্তুত খাবারগুলো খালি হাতে ধরা পরিহার করা উচিত।
- খাদ্য কর্মীরা যদি এমন কোনো রোগে আক্রান্ত হন যা খাবারের মাধ্যমে ছড়িয়ে পড়তে পারে তাহলে তারা সম্পূর্ণভাবে সুস্থ না হওয়া পর্যন্ত কাজ করা উচিত নয়।
- *E. coli 0157:H7* দূর করার জন্য, কিমা করা মাংস যেমন হ্যামবার্গার অবশ্যই **158° F** অভ্যন্তরীণ তাপমাত্রায় রান্না করতে হবে।
- *Clostridium botulinum* বটুলিজম সৃষ্টি করে থাকে। এই ব্যাকটেরিয়া বাড়িতে টিনজাত করা খাবার, ধূমায়িত মাছ, তেলের মধ্যে রাখা রসুন এবং অবায়বীয় (বায়ুহীন) পরিবেশে থাকা যে কোনো খাবারে থাকতে পারে।
- *Scombroid* বিষক্রিয়া ঘটে থাকে উচ্চমাত্রার হিস্টামিনের কারণে যা তৈরি হয় যখন টুনা, ম্যাকারেলে, বনিটো, মাহি মাহি ও ব্লু ফিশ সহ কিছু নির্দিষ্ট মাছ দীর্ঘ সময় ধরে “তাপমাত্রার বিপজ্জনক জোনে” (41° থেকে 140° F তাপমাত্রার মধ্যে) রাখা হয়।
- খাবার নাড়াচাড়া করার আগে, টয়লেট ব্যবহারের পর এবং যখনই হাত ময়লা বা দূষিত হতে পারে তার পর খাদ্যকর্মীরা অবশ্যই তাদের হাত ভালোভাবে ধুয়ে ফেলতে হবে। যেমন, কাজ শুরু করার আগে, কাঁচা খাবার নাড়াচাড়া করার পর, এবং কাশি, হাঁচি, ধূমপান, খাওয়া বা পান করার পর কর্মীরা তাদের হাত ধোয়া উচিত।
- নিউ ইয়র্ক সিটির স্বাস্থ্যবিধি অনুযায়ী খাদ্য তৈরির জায়গাগুলোতে এবং সবগুলো টয়লেটে হাত ধোয়ার সিংকের সুব্যবস্থা থাকতে হবে।
- হাত ধোয়ার সিংকগুলোতে অবশ্যই সাবান, গরম ও ঠান্ডা ট্যাপের পানি, এবং ডিসপোজেবল তোয়ালে বা হ্যান্ড ডায়ারের ব্যবস্থা থাকতে হবে। “হাত ধোন” (“wash hands”) উল্লিখিত একটি সাইন প্রদর্শন করতে হবে।
- নিউ ইয়র্ক সিটির স্বাস্থ্যবিধি অনুযায়ী সকল খাদ্যকর্মী চুলের যথাযথ আবরণী, পরিষ্কার এপ্রোন ও পোশাক পরতে হবে, এবং তারা অলংকার বা অতিরিক্ত মেকআপ ব্যবহার করতে পারবেন না।

3য় দিনের পর্যালোচনা

- হিমায়িত খাবার স্বাভাবিক অবস্থায় আনার জন্য গ্রহণযোগ্য 3টি পদ্ধতি হচ্ছে:
 1. সেগুলো রেফ্রিজারেটরে রাখুন
 2. ঠান্ডা পানির ধারার নিচে রাখুন
 3. মাইক্রোওয়েভ ওভেনে রাখুন, তারপর ক্রমাগত রান্না করুন।

- কাঁচা খাবার থেকে রান্না করা অথবা খাওয়ার-জন্য-প্রস্তুত খাবারে ব্যাকটেরিয়া ছড়িয়ে পড়লে তাকে **ক্রস কন্টামিনেশন (আড় দূষণ)** বলা হয়।
- **হাঁস-মুরগী**, ফিলিং-এর মাংস এবং ফিলিং **165° F** তাপমাত্রায় রান্না করা উচিত।
- **কিমা করা মাংস** এবং **কিমা করা মাংস যুক্ত খাবার** অবশ্যই **158° F** অভ্যন্তরীণ তাপমাত্রায় রান্না করতে হবে।
- টিকিনোসিস প্রতিরোধ করার জন্য, **শুকরের মাংস** অবশ্যই **155° F** অভ্যন্তরীণ তাপমাত্রায় রান্না করতে হবে।
- **ডিম, মাছ, খোলসযুক্ত মাছ, এবং ভেড়া ও অন্যান্য মাংস** অবশ্যই কমপক্ষে **145° F** তাপমাত্রায় রান্না করতে হবে।
- খাবার গরম রাখার বাক্সে সংরক্ষিত **গরম খাবার** অবশ্যই **140° F** বা তারচেয়ে বেশি তাপমাত্রায় রাখতে হবে।
- **খাবার দ্রুত ঠান্ডা করার কিছু কার্যকর পদ্ধতি হচ্ছে:**
 1. একটি বরফ পানির পাত্রে ডুবান, এবং মাঝেমধ্যে নাড়ুন
 2. 1 থেকে 2 ইঞ্চি গভীর পণ্যের জন্য 4-ইঞ্চি গভীর ঠান্ডা করার পাত্র ব্যবহার করুন
 3. একটি দ্রুত ঠান্ডা করার ইউনিট ব্যবহার করুন
 4. শক্ত খাবারকে ছোট ছোট খন্ডে (6 পাউন্ড বা তারচেয়ে ছোট) কেটে রাখুন।
- **ফ্রিজে রাখা গরম খাবার** 41° F বা তারচেয়ে কম তাপমাত্রায় সম্পূর্ণ ঠান্ডা হওয়ার আগে ঢাকনা দেয়া উচিত নয়।
- আগে রান্না করা ও ফ্রিজে রাখা খাবার যেগুলো একটি গরম বাক্স থেকে পরিবেশন করা হবে সেগুলো অবশ্যই একটি স্টোভ বা ওভেন ব্যবহার করে 165° F তাপমাত্রায় দ্রুত পুনরায় গরম করতে হবে। **খাবার পুনরায় গরম করার জন্য কখনোই খাবার গরম রাখার বাক্স ব্যবহার করবেন না।**
- খাওয়ার-জন্য-প্রস্তুত খাবার নাড়াচাড়া করার জন্য **কখনোই খালি হাত ব্যবহার করবেন না।** সবসময়ই সরঞ্জাম ব্যবহার করবেন, যেমন পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত একজোড়া দস্তানা, চিমটা, স্প্যাচুলা, ডেলি কাগজ, চামচ, ছুরি, ইত্যাদি।
- খাবারে দূষণ এড়ানোর জন্য **ডিসপোজেবল গ্লাভসগুলো ঘন ঘন পরিবর্তন করুন।**
- মাছ-মাংস, তরি-তরকারি (খাবার) এবং হাড়ি/বাসন ধোয়ার সিংকগুলোতে অবশ্যই **এয়ার-গ্যাপ** স্থাপন করতে হবে।
- আইস মেশিন, কফি মেকার, ও ডিশওয়াশার সহ যে সব যন্ত্রপাতির সাথে পানযোগ্য পানি সরবরাহের সংযোগ আছে সেগুলোতে অবশ্যই **“পরিবেশগত বায়ুশূন্য ব্রেকার” (“Atmospheric vacuum breakers”)** স্থাপন করতে হবে।

- একটি হোস-বিব ভ্যাকুয়াম ব্রেকার স্থাপন করার মাধ্যমে **আড়-দূষণ প্রতিরোধ করুন**।
- **গ্যাসে চালিত গরম পানির হিটার** অবশ্যই একজন লাইসেন্সধারী পানির মিস্ত্রি দ্বারা স্থাপন করতে হবে এবং ব্যাক ড্রাফটের জন্য পর্যবেক্ষণ করতে হবে।
- নিউ ইয়র্ক সিটির আইন অনুযায়ী যে সব সিংকে গ্রিজ অপসারণের জন্য যথাযথ ইন্টারসেপ্টর নেই সেগুলোতে **গ্রিজ ফেলা বেআইনী**।

4র্থ দিনের পর্যালোচনা

- হাতে থালা-বাসন ধোয়ার যথাযথ প্রক্রিয়া হচ্ছে **মাজা-ঘষা, পানি দিয়ে ধোয়া, জীবাণুমুক্ত করা ও বাতাসে শুকানো**।
- প্রতিবার ব্যবহারের পর কাটিং বোর্ডগুলো **মাজা-ঘষা করুন, পানি দিয়ে পরিষ্কার করুন ও জীবাণুমুক্ত করুন**।
- **গরম পানি দিয়ে জীবাণুমুক্ত করার জন্য**, বাসন-কোসন 170° F বা তারচেয়ে বেশি তাপমাত্রার পানিতে কমপক্ষে 30 সেকেন্ড ধরে ডুবিয়ে রাখুন।
- **50 PPM ক্লোরিন-ভিত্তিক জীবাণুনাশক** দ্রবণ তৈরি করার জন্য, **1 গ্যালন পানিতে ½ আউন্স রিচ** যোগ করুন। মোছার কাপড়গুলো সংরক্ষণ করার জন্য একটি 50 PPM দ্রবণ ব্যবহার করুন। বাসন-কোসনগুলো জীবাণুমুক্ত করার জন্য, কমপক্ষে 1 মিনিট ধরে ডুবিয়ে রাখুন।
- **100 PPM ক্লোরিন-ভিত্তিক জীবাণুনাশক** দ্রবণ তৈরি করার জন্য, **1 গ্যালন পানিতে 1 আউন্স রিচ** যোগ করুন। 100 PPM দ্রবণ সাধারণত মোছা, স্প্রে করা বা ঢালার জন্য ব্যবহার করা হয়।
- **রাসায়নিক পদার্থের মাধ্যমে জীবাণুমুক্ত করার সময়**, রাসায়নিক দ্রবণটি অবশ্যই একটি টেস্ট কিটের মাধ্যমে পরীক্ষা করতে হবে।
- কোনো খাদ্য পরিবেশনকারী প্রতিষ্ঠানের খাওয়ার জায়গায় 20টি বা তারচেয়ে বেশি আসন থাকলে **গ্রাহকদের জন্য বাথরুমের ব্যবস্থা** অবশ্যই রাখতে হবে।
- কোনো খাদ্য বিক্রয়কারী প্রতিষ্ঠানে **ইদুরের তাজা মলের উপস্থিতি** একটি গুরুতর লঙ্ঘন।
- **“সমন্বিত বালাই ব্যবস্থাপনা” 3টি প্রধান কোর্স ব্যবহার করে থাকে:**
 1. **উপোস রাখুন:** আপনার বর্জ্য ব্যবস্থাপনা করুন। খাবার না পেলে ইদুর চলে যায়।
 2. **তাড়িয়ে দিন:** গর্ত ও ফাটলগুলো বন্ধ করে দিন। ইদুর এমনকি একটি সিকি ডলারের সমান ছোট গর্ত দিয়ে সঙ্কুচিত হয়ে ভেতরে আসতে পারে।
 3. **ধ্বংস করুন:** খাদ্য বিক্রয়কারী প্রতিষ্ঠানগুলোতে শুধুমাত্র একজন লাইসেন্সপ্রাপ্ত পেস্ট কন্ট্রোল অফিসার কীটনাশক ও ইদুরনাশক প্রয়োগ করতে পারেন।

- মাছি ও তেলাপোকা থেকে মুক্ত হওয়ার জন্য সবচেয়ে ভালো উপায় হচ্ছে পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতা ও জীবাণুমুক্তকরণ।

5ম দিনের পর্যালোচনা

- **HACCP এর অর্থ হচ্ছে** “ঝুঁকি বিশ্লেষণ ও সঙ্কটপূর্ণ নিয়ন্ত্রণ বিন্দু” (“Hazard Analysis and Critical Control Point”)। এটা একটা খাদ্য সুরক্ষা পদ্ধতি যা ক্ষতিকর জীবাণু নিয়ন্ত্রণের জন্য ব্যবহার করা হয়।
- **HACCP এর 7টি মূলনীতি হলো:** 1) ঝুঁকি শনাক্ত করা; 2) সঙ্কটপূর্ণ নিয়ন্ত্রণ বিন্দু (critical control points, CCP) নির্ণয় করা; 3) সঙ্কটপূর্ণ সীমা নির্ধারণ করা; 4) CCP পর্যবেক্ষণ করা; 5) সংশোধনমূলক পদক্ষেপগুলো গ্রহণ করা; 6) পদ্ধতিটি কাজ করছে তা প্রতিপাদন করা; এবং 7) রেকর্ড রাখা।
- **সঙ্কটপূর্ণ নিয়ন্ত্রণ বিন্দু “critical control point” (CCP)** হচ্ছে খাদ্য প্রক্রিয়ার এমন যে কোনো বিন্দু যেখানে ঝুঁকি দূর করার জন্য অবশ্যই ব্যবস্থা নিতে হবে।
- যদি কোনো সম্ভাব্য ঝুঁকিপূর্ণ খাবার তাপমাত্রার বিপজ্জনক জোনে 2 ঘন্টার বেশি সময় ধরে রাখা হয়, তাহলে এটি আর খাওয়ার জন্য নিরাপদ থাকবে না, এবং **অবশ্যই ফেলে দিতে হবে**।
- ঠাণ্ডা সালাদ যেমন টুন্যার সালাদ তৈরি করার সময়, **উপাদানগুলো আগে থেকে ঠাণ্ডা করে রাখাটা** ভালো হবে।
- **কৃত্রিম ট্রান্স চর্বি** হৃদরোগ ও স্ট্রোকের ঝুঁকি বাড়ায়। নিউ ইয়র্ক শহরের রেস্টোরাঁগুলোতে এর ব্যবহার সীমিত।
- **রেস্টোরাঁগুলো খাদ্য নিরাপত্তা, সুরক্ষা ও সাধারণ কর্ম অনুশীলন উন্নয়নের একটি চমৎকার উপায়** হচ্ছে তাদের নিজেদের নিয়মিত মূল্যায়ন কার্যক্রম পরিচালনা করা।
- রেস্টোরাঁর কর্মীদের মধ্যে **সবচেয়ে সাধারণ দূর্ঘটনাগুলো** হচ্ছে: পিছলে পড়া, হোঁচট খাওয়া, পড়ে যাওয়া, কাটা, ছিঁড়ে যাওয়া, পুড়ে যাওয়া, মাংসপেশীতে টান পড়া, মচকানো ও বিদ্যুৎস্পৃষ্ট হওয়া।
- পিছলে পড়া, হোঁচট খাওয়া ও পড়ে যাওয়া এড়ানোর জন্য খাদ্যকর্মীরা **পিচ্ছিলতা-প্রতিরোধী জুতা** পরা উচিত।