NEW YORK STATE OF OPPORTUNITY. | Agriculture and Markets

ANDREW M. CUOMO
Governor

RICHARD A. BALL
Commissioner

গ্রোসারি আইটেম বিক্রির জন্য রেস্টুরেন্টগুলির জন্য অন্তর্বর্তী নির্দেশিকা

রেস্টুরেন্ট ও অন্যান্য খাদ্য সেবা কার্যক্রম, যাদের কাছে একটি বৈধ স্টেট, কাউন্টি, অথবা নগর খাদ্য সেবা অনুমোদন রয়েছে, তারা COVID19 বিধি-নিষেধ চলাকালীন গ্রোসারী আইটেম হিসাবে খাবার বিক্রির জন্য 20 মার্চ 2020 থেকে শুরু করে দুই সপ্তাহের সময় পাবেন। প্রয়োজনবোধে সময়সীমা বাড়ানোর জন্য পরবর্তীতে এই অনুমোদন বিবেচনা করা হবে।

অফ-সাইটে ব্যবহার বা খাওয়ার উদ্দেশ্যে প্যাকেজজাত খাবারের আইটেম যেমন- কাঁচা পাস্তা, আটা বা চিনি, হিমায়িত (গরম করে খাওয়া) খাবার এবং খাবার জন্য প্রস্তুত আইটেমগুলি বিক্রির জন্য নির্দেশিকার শর্তগুলি নিম্নরুপ:

সুযোগ-সুবিধা:

রেস্টুরেন্টগুলিতে সাধারণত খাদ্য প্রক্রিয়াজাত করতে বা আবার প্যাকেজ করতে প্রয়োজনীয় সুযোগ-সুবিধা থাকবে। খাদ্যের সকল প্রক্রিয়াজাতকরণ এবং/অথবা পুনরায় প্যাকেজকরণ অবশ্যই রান্নাঘরের মতো একটি যথাযথভাবে পরিচ্ছন্ন ও স্বাস্থ্যসম্মত প্রক্রিয়াজাতকরণ এলাকায় হতে হবে, যা গ্রাহকদের জন্য অ্যাক্সেসযোগ্য নয়। উন্মুক্ত খাবার পরিচালনা করার এলাকায় অবশ্যই হাত ধোয়ার সুবিধা থাকতে হবে।

প্রক্রিয়াজাতকরণ:

সকল খাদ্য অবশ্যই সব সময় স্বাস্থ্যসম্মত উপায়ে পরিচালনা করতে হবে। যে খাবারগুলি রান্না করা হয় তা অবশ্যই যথাযথ রান্নার তাপমাত্রায় রান্না করতে হবে (পণ্যের ধরনের উপর নির্ভর করে সাধারণত তা 135°F থেকে 165°F)। আধরান্না করা খাবার বিক্রির জন্য দেওয়া যাবে না। রান্না করা এবং ঠাণ্ডা করে বিক্রি করা খাবারগুলি তাপ থেকে সরানোর 2 ঘন্টার মধ্যে অবশ্যই 70°F বা তার চেয়ে কম তাপমাত্রায় এবং আরো 4 ঘন্টার মধ্যে 41°F বা তারও কম তাপমাত্রায় ঠাণ্ডা করে নিতে হবে।

পুনঃপ্যাকেজিং:

পুনরায় প্যাকেজকৃত সকল খাবার সবসময় স্বাস্থ্যসম্মত উপায়ে পরিচালনা করতে হবে এবং বিক্রিত প্রতিটি খুচরা প্যাকেজের ক্ষেত্রে অবশ্যই এই নথিতে উল্লেখিত লেবেলিং নির্দেশিকা অনুসরণ করতে হবে। "শুধুমাত্র রেস্টুরেন্টে ব্যবহারের জন্য" প্রদর্শিত প্যাকেজগুলি থেকে এই কথাগুলি মুছে ফেলতে হবে বা ঢেকে ফেলতে হবে।

সংরক্ষণ:

যে খাদ্যগুলি হিমায়িত করতে হয় সেগুলিকে অবশ্যই সবসময় 41°F বা তার কম তাপমাত্রায় সংরক্ষণ করতে হবে। প্রস্তুতকারকের লেবেল অনুযায়ী যদি আরো কম তাপমাত্রার প্রয়োজন হয়, তাহলে অবশ্যই সেই কম তাপমাত্রাটিই ব্যবহার করতে হবে। পণ্যগুলি অবশ্যই হিমায়নের প্রয়োজনীয়তা উল্লেখ করে লেবেল করতে হবে। হিমায়িত খাবারগুলিকে ব্যবহার না করা পর্যন্ত হিমায়িত রাখার কথা উল্লেখ করে লেবেল করতে হবে।

লেবেলিং:

বিক্রির জন্য দেওয়া খাবারগুলিকে অবশ্যই লেবেল করতে হবে এবং তাতে অন্তত পক্ষে প্যাকেজের খাদ্যের পরিচয় (যেমন- আটা); রেস্টুরেন্টের নাম ও ঠিকানা; আইটেমের উপাদানসমূহ এবং প্যাকেজের পরিমাণ (তরল হলে আউন্স বা ওজন) এবং কীভাবে এটি সংরক্ষণ করে হবে সে সম্পর্কিত তথ্য থাকতে হবে। খাদ্যগুলি কোনো স্বাস্থ্যগত বা পুষ্টিগত দাবী করতে পারবে না। খাদ্যে কোনো ধরনের অ্যালার্জি থাকলে অবশ্যই সেই অ্যালার্জির নাম উল্লেখ করতে হবে। আটার ক্ষেত্রে, যদি তা গম থেকে তৈরি হয়, তাহলে তাকে "গমের আটা" লেখা হবে না, উপাদানের তালিকার পরে বিবরণে: "গম আছে" লিখতে হবে। এই নথির শেষে নির্দেশিকা দেখুন।

NEW YORK STATE OF OPPORTUNITY. Agriculture and Markets

ANDREW M. CUOMO
Governor

RICHARD A. BALL
Commissioner

অ্যালার্জি উপাদান আছে এমন

আটটি প্রধান খাদ্য গ্রুপ অ্যালার্জি রয়েছে (দুধ, ডিম, মাছ, ক্রাস্টাসিয়ান শেলফিশ, গাছ বাদাম, চিনাবাদাম, গম এবং সয়াবিন) যা অবশ্যই লেবেলিং নির্দেশিকা অনুসরণ করবে।
খাবারটি যদি কোনো কাঁচা কৃষি পণ্য না হয় এবং যদি এটি নিজে অ্যালার্জি উপাদান হয় বা যদি এটি এর মধ্যে কোনো প্রধান খাদ্য অ্যালার্জি উপাদান বহন বা ধারন করে, তাহলে লেবেলটি নিম্নোক্ত নিয়মগুলি অনুসরণ করবে:

1. 'এতে আছে (Contains)' শব্দটি, যার পরেই খাদ্য উৎসের নাম যেখান থেকে প্রধান খাদ্য অ্যালার্জিটি উৎপন্ন হয়, উপাদান তালিকার ঠিক পরপর বা পাশে প্রিন্ট করা হয় (আটার উদাহরণটি এই পদ্ধতিটি ব্যবহার করে)

অথবা

2. উপাদানের তালিকায় প্রধান খাদ্য অ্যালার্জিটির সাধারণ বা প্রচলিত নামের পরে বন্ধনীর মধ্যে খাদ্য উৎসের নাম থাকে যেখান থেকে প্রধান খাদ্য অ্যালার্জিটি উৎপন্ন হয়, (উপরের আটার উদাহরণের ক্ষেত্রে, "আটা" উপাদানটিকে উপাদানের বিবরণের শেষে "গম আছে" এর পরিবর্তে "আটা (গম)" হিসাবে তালিকাভুক্ত করা যেতে পারে

অথবা

3. উপাদানের সাধারণ বা প্রচলিত নামটি খাদ্য উৎসের নাম ব্যবহার করে যেখান থেকে প্রধান খাদ্য অ্যালার্জিটি উৎপন্ন হয়, (যদি উপাদানের বিবরণে আটাকে "গমের আটা" হিসেবে তালিকাভুক্ত করা হয়), তাহলে বন্ধনীর মধ্যে বা উপাদানের বিবরণের শেষে আবার গম উল্লেখ করার দরকার নেই

অথবা

4. খাদ্য উৎসের নাম, যেখান থেকে প্রধান খাদ্য অ্যালার্জিটি উৎপন্ন হয়, উপাদান তালিকার অন্য কোথাও আসে