



## Agriculture and Markets

The industry specific guidance below was developed by the Department in response to the pandemic and is no longer mandatory. These archived documents are made available as a public reference and resource only.

Industry partners should refer to [New York Forward Guidance](#) for the most up-to-date information regarding COVID-19. For more information, please visit <https://agriculture.ny.gov/coronavirus>.



## গ্রোসারি হোম ডেলিভারি এবং ই-কমার্স গ্রোসারি হোম ডেলিভারিগুলির জন্য অন্তর্বর্তী নির্দেশিকা তারিখ: 29 মার্চ 2020

গ্রোসারি হোম ডেলিভারি সেবাসমূহ এবং মেইল/অনলাইন (ই-কমার্স) গ্রোসারি হোম ডেলিভারি সেবাগুলি হলো ক্রেতাদের জন্য কোনো গ্রোসারি খাবারের দোকানে শারীরিকভাবে না গিয়েও খাবারের সুবিধাজনক অ্যাক্সেস পাওয়ার বিকল্প। যখন এই বিকল্পগুলি ক্রেতাদের এই সুবিধা অফার করছে, তখন খাবারটি এমনভাবে সরবরাহ করা জরুরি যাতে খাবার আইটেমগুলি পরিবহনের সময় অনিরাপদ বা দূষিত হওয়া থেকে রক্ষা পায়। ভুলভাবে পরিচালিত খাদ্যপণ্যগুলি ক্ষতিগ্রস্ত হতে পারে অথবা সেগুলি খেলে খাদ্যজনিত অসুস্থতা (খাদ্যে বিষক্রিয়া) সৃষ্টি হতে পারে। প্রচলিত বাহকগণ যেমন- UPS, FedEx, USPS ইত্যাদি এবং/অথবা যারা খুচরা স্টোর কর্মচারী, চুক্তিভিত্তিক সরবরাহ কর্মচারী, UberEats (উবারইটস), Instacart (ইনস্টাকার্ট) ইত্যাদির মতো চুক্তিভিত্তিক সরবরাহ সেবার মাধ্যমে ব্যক্তিগতভাবে সরবরাহ করে থাকেন তাদেরকে নিচে উল্লেখিত শর্তগুলি মেনে চলতে হবে।

### শিপিং/স্টোরেজ:

শিপিং বা সরবরাহ করার আগে অর্ডার করা এবং রাখা খাবারগুলি স্বাস্থ্যসম্মত পদ্ধতিতে এবং প্রস্তুতকারকের প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী বজায় রাখতে হবে। তাকের স্থিত আইটেমগুলি পরিবেষ্টিত তাপমাত্রায় সংরক্ষণ করা যেতে পারে। হিমায়িত আইটেমগুলিকে হিমায়িত অবস্থায় বজায় রাখতে 41°F বা তার কম তাপমাত্রায় রাখতে হবে। পরিবেশগত উৎস থেকে দূষণ এড়াতে সংরক্ষণ ও পরিচালনা করতে হবে এবং একটি স্টক রুম বা গ্রাহকের অর্ডারের জন্য নিবেদিত ঘরে সংরক্ষণ করতে হবে। যদি চুক্তিভিত্তিক সরবরাহ সেবা/কোম্পানি ব্যবহার করে থাকেন, তাহলে পণ্যগুলি তুলে নেওয়ার আগেই উপযুক্তভাবে সংরক্ষণ করা হয়েছে তা নিশ্চিত করুন।

### পরিবহনের সময় তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ:

হিমায়িত করা প্রয়োজন এমন সমস্ত খাবার 41°F বা তার কম তাপমাত্রায় বজায় রাখতে হবে এবং হিমায়িত আইটেমগুলিকে এমনভাবে পরিচালনা করতে হবে যাতে তারা দৃঢ়ভাবে হিমায়িত থাকে। এটি করার সবচেয়ে কার্যকর উপায় হল ঠাণ্ডায় সংরক্ষণের জন্য বিশেষভাবে তৈরি ইনসুলেটেড শিপিং পাত্র বা কুলার ব্যবহার করা এবং উপযুক্ত কুলিং মাধ্যম যুক্ত করা। আইস প্যাকগুলি সরবরাহের পুরো প্রক্রিয়া জুড়ে সঠিক তাপমাত্রা বজায় রাখা নিশ্চিত করতে সহায়তা করবে। যদি গরম খাবার সরবরাহ করা হয়, তবে সরবরাহের সময় খাবারের তাপমাত্রা অবশ্যই তাপমাত্রা বজায় রাখার জন্য ডিজাইন করা ইনসুলেটেড পাত্র ব্যবহার করে 135°F বা তার বেশি রাখতে হবে।

### ই-কমার্স সরবরাহের জন্য তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ:

মেইল/ইন্টারনেট বা সাধারণ বাহনের মাধ্যমে শিপিংয়ের জন্য বিশেষভাবে ডিজাইন করা বাক্সগুলির প্রয়োজন হতে পারে যা সহজে ক্ষতিগ্রস্ত হয় না এবং পরিবহনের সময় সঠিক তাপমাত্রা নিশ্চিত করে। ব্যবহৃত শিপিং পাত্রে পরিবহন জুড়ে প্রয়োজনীয় তাপমাত্রা বজায় থাকবে তা যাচাই করতে বৈধতা পরীক্ষার কপির জন্য পাত্র সরবরাহকারীকে অনুরোধ করুন। পাশাপাশি, রঙ পরিবর্তনযোগ্য সময়/তাপমাত্রা নির্দেশক অথবা সময়/তাপমাত্রা ট্র্যাকার ব্যবহারের বিষয়টি বিবেচনা করুন যা শিপারকে একটি চাক্ষুষ ইঙ্গিত বা সতর্কতা প্রদান করে যে পাত্রটি প্রয়োজনীয় তাপমাত্রা ছাড়িয়ে গেছে। ক্ষয়শীল বা হিমায়িত খাবার বহনকারী পাত্রের বাইরে নিম্নলিখিত স্টিকারগুলি ব্যবহার করুন: “রেফ্রিজারেটেড রাখুন” বা “হিমায়িত করে রাখুন”।



## স্বাস্থ্যসম্মত পরিবহন:

খাবার সরবরাহের জন্য ব্যবহৃত পাত্রগুলি এই ব্যবহারের জন্য নিবেদিত হওয়া উচিত এবং অবশ্যই স্বাস্থ্যকর পদ্ধতিতে পরিষ্কার ও রক্ষণাবেক্ষণ করা উচিত যাতে খাদ্যে ভেজাল বা খাবার দূষিত না হয়। খাদ্য সরবরাহের উদ্দেশ্যে ব্যবহৃত যানবাহন অন্য কোনো উদ্দেশ্যে ব্যবহার করা উচিত নয়। খাদ্য নয় এমন সামগ্রী যেমন- রাসায়নিক, সরঞ্জাম বা অতিরিক্ত টায়ারগুলি সরবরাহের গাড়িতে খাবার থেকে দূরে রাখতে হবে। সরবরাহের রুটগুলি ভ্রমণের সর্বোত্তম ব্যবহারের জন্য পরিকল্পনা করা উচিত যাতে সরবরাহের বর্ধিত সময় এড়ানো যায়, যা কুলারগুলিতেও পণ্যগুলির তাপমাত্রাকে প্রভাবিত করতে পারে।

সঠিক খাদ্য, নিরাপদ খাদ্য পরিচালনা চর্চার কথা স্মরণ করিয়ে দেওয়ার জন্য গ্রাহককে একটি প্যামফ্লেট, ইমেল বা স্টিকার আকারে তথ্য সরবরাহ করুন: [পরিষ্কার করুন, পৃথক করুন, রান্না করুন, ঠাণ্ডা করুন।](#)

## পৃথকীকরণ:

মাংস, ডিম বা মাছের মতো কাঁচা খাবার অবশ্যই এমনভাবে প্যাকেজ করে পাঠানো উচিত যাতে এগুলি অন্য খাবারগুলিকে দূষিত না করে, বিশেষত তাজা খাবার যা আবার রান্না না করেই খাওয়া হবে। পৃথক ব্যাগ, বাক্স এবং/বা কুলারগুলি এই প্রয়োজনীয়তা পূরণ করার সবচেয়ে কার্যকর উপায়। প্যাকেজিং নির্বিশেষে কখনই “থেতে প্রস্তুত” খাবারের উপরে কাঁচা বা “রান্না করতে হবে” খাবার রাখবেন না।

## সরবরাহ:

গ্রাহকরা যখন পণ্য গ্রহণের জন্য বাড়িতে থাকেন তখন সরবরাহের ব্যবস্থা করুন। অগ্রহীত অবস্থায় খাবার দরজার গোড়ায় রেখে আসা এড়িয়ে চলুন যেখানে সেগুলি তাপমাত্রায় ক্ষতিগ্রস্ত হতে পারে অথবা কীটপতঙ্গ, পোষা প্রাণী বা অন্যদের দ্বারা নষ্ট হতে পারে। আদর্শভাবে, স্থানীয় সরবরাহের ক্ষেত্রে, সরবরাহের জন্য একটি সময় নির্ধারণ করুন যাতে বিক্রেতা এবং গ্রাহক উভয়েই সম্মত হন। শিপড সরবরাহের জন্য, একটি প্রত্যাশিত সরবরাহের সময় ও তারিখ ঠিক করুন যাতে গ্রাহক পণ্যটি গ্রহণের ব্যবস্থা করতে পারে।