

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ,
জেলা কার্যালয়, ঝালকাঠি।
www.bfsa.jhalakathi.gov.bd

ইফতার প্রস্তুতকারী খাদ্যকর্মীদের নিরাপদ ইফতার বিষয়ক প্রশিক্ষণ প্রস্তুত ও পরিবেশন সম্পর্কে প্রশিক্ষণের প্রতিবেদন

তারিখঃ ১১ মার্চ, ২০২৪ খ্রি.রোজ সোমবার
স্থানঃ চট্টাইভাঙ্গা কমিউনিটি সেন্টার, কলেজ মোড়, ঝালকাঠি।
সময়ঃ দুপুর ২.৩০ ঘটিকা।

বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ, জেলা কার্যালয়, ঝালকাঠি কর্তৃক ঝালকাঠি সদর উপজেলায় চট্টাইভাঙ্গা কমিউনিটি সেন্টার, কলেজ মোড়, ঝালকাঠি এ ইফতার প্রস্তুতকারী খাদ্যকর্মীদের নিয়ে গত ১১ মার্চ, ২০২৪ রোজ সোমবার দুপুর ২.৩০ ঘটিকায় জনগণের নিরাপদ ইফতার প্রাপ্তি নিশ্চিত কল্পে ইফতার প্রস্তুতকারী খাদ্যকর্মীদের নিরাপদ ইফতার প্রস্তুতি ও পরিবেশন সম্পর্কিত প্রশিক্ষণের আয়োজন করা হয়।

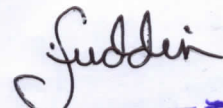
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ, জেলা কার্যালয় ঝালকাঠি এর সার্বিক ব্যবস্থাপনায় উক্ত প্রশিক্ষণে সভাপতিত্ব করেন **জনাব ফয়েজ জালাল উদ্দিন**, নিরাপদ খাদ্য অফিসার, বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ, ঝালকাঠি। বিশেষ অতিথি হিসেবে উপস্থিত ছিলেন **ডাঃ মোঃ মোস্তাফিজুর রহমান**, মেডিকেল অফিসার, সিভিল সার্জন অফিস, ঝালকাঠি; **জনাব সাফিয়া সুলতানা**, সহকারী পরিচালক, জাতীয় ভোক্তা অধিকার সংরক্ষণ অধিদপ্তর, ঝালকাঠি।

ঝালকাঠি সদর উপজেলার ইফতার প্রস্তুতকারী খাদ্যকর্মীদের নিয়ে প্রশিক্ষণ সম্পন্ন করা হয়। খাদ্য ব্যবসায়ী ও কর্মীদের আগ্রহ ও স্বতঃস্ফূর্ত অংশগ্রহণ পরিলক্ষিত হয়। প্রশিক্ষণের শুরুতেই **জনাব ফয়েজ জালাল উদ্দিন**, নিরাপদ খাদ্য অফিসার, বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ, ঝালকাঠি তার স্বাগত বক্তব্য প্রদান করেন। স্বাগত বক্তব্যে তিনি নিরাপদ খাদ্য আইন, নিরাপদ ইফতার ব্যবস্থাপনা, গোড়াতেলের ব্যবহার ও ক্ষতিকর প্রভাব, ফলের পুষ্টিগুণ এবং ইফতার প্রস্তুতিতে অনুজীবীয় দূষণ ও এর প্রতিকার ইত্যাদি বিষয়ে প্রশিক্ষণ প্রদান করা হয়। তিনি এবারের ইফতার বাজারে শতভাগ নিরাপদতা নিশ্চিত করে উদাহরণ সৃষ্টি করার আশাবাদ ব্যক্ত করেন। খাদ্যকর্মীদের হাইজিন সম্পর্কে সচেতনতামূলক নির্দেশনা প্রদান করেন এবং প্রশিক্ষণার্থীদের মাঝে খাদ্য নিরাপদতার আইন সম্পর্কিত পোস্টার ও লিফলেট প্রদান করেন।

পরবর্তীতে, উপস্থিত সকলের জন্য বিশেষভাবে প্রস্তুতকৃত খাদ্য নিরাপদতা বিষয়ক তথ্যবহুল পাওয়ারপয়েন্ট প্রেজেন্টেশনে ইফতার নিরাপদতার বিভিন্ন দিক আলোচনা করেন **জনাব ফয়েজ জালাল উদ্দিন**, নিরাপদ খাদ্য অফিসার, বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ, ঝালকাঠি।

আলোচ্য বিষয় সমূহের মধ্যে উল্লেখযোগ্য হলোঃ

- ইফতারে ভেজাল ও দূষণ সম্পর্কিত মৌলিক আলোচনা
- ইফতার দূষণের বিভিন্ন কারণ ও দূষণ প্রতিকারের উপায়
- অনিরাপদ ইফতার গ্রহণে স্বল্প ও দীর্ঘমেয়াদী ক্ষতিকর প্রভাব
- ইফতার নিরাপদতা নিশ্চিত নিয়মিত হাইজিন ও স্যানিটেশন এর প্রয়োজনীয়তা ও গুরুত্ব
- ইফতারে ক্ষতিকর রং ও রাসায়নিক মিশ্রিত খাদ্য পরিহার
- খাদ্য বা খাদ্যপোকরণ উন্মুক্ত রাখলে তা ধূলা-বালি, পোকামাকড় বা মাছির মাধ্যমে নানা ধরনের রোগ জীবানু দ্বারা অনিরাপদ হতে পারে


ফয়েজ জালাল উদ্দিন
নিরাপদ খাদ্য অফিসার
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
ঝালকাঠি।

- সুতরাং সকল প্রকার খাদ্য ও খাদ্যপোকরণ স্বাস্থ্যসম্মতভাবে ঢেকে রাখুন। ইফতার সামগ্রী যথা পঁয়াজু, চপ, বেগুনি, জিলাপি, বুন্দিয়া, ইত্যাদি তৈরিতে অননুমোদিত রঞ্জক, সুগন্ধি বা অন্যান্য সংযোজন দ্রব্য ব্যবহার করলে মানবদেহে রাসায়নিক দূষকজনিত বিক্রিয়া হতে পারে।
- বাসি বা পচা ইফতার সামগ্রী ব্যবহার বা বিক্রি করলে অণুজীব ঘটিত বিক্রিয়া সৃষ্টি হতে পারে।
- ভাজা বা রান্না করা খাবার স্বাভাবিক তাপমাত্রায় দুই ঘন্টার বেশি থাকলে অনিরাপদ হতে পারে।

শরবত বা পানীয় তৈরিতে শুধুমাত্র নিরাপদ পানি, নিরাপদ পানিতে তৈরি বরফ, অনুমোদিত রঞ্জক ও সুগন্ধিকারক, অনুমোদিত মাত্রায় মিস্টিকারক ব্যবহার করার পরামর্শ প্রদান করেন।

ইফতার সামগ্রী তৈরি ও বিক্রয়ের জন্য নিয়োজিত খাদ্যকর্মীগণ সংক্রামক রোগমুক্ত ও পরিচ্ছন্ন, এপ্রন, মাথায় চুল ঢাকার ক্যাপ ও হ্যান্ড গ্লোবস পরিধান করার পরামর্শ প্রদান করেন।

ইফতারের স্বাস্থ্যসম্মত মেন্যু

- শরবত, ফলের রস, মাঠা
- ফল, সালাদ, সেমাই, পায়োস
- সুপ, সেদ্ধ করা যে কোন খাবার
- রুটি বা তেল ছাড়া পরাটা
- সবজি, মাছ, মাংস রাখার পরামর্শ প্রদান করেন।

জনাব **সাফিয়া সুলতানা**, সহকারী পরিচালক, জাতীয় ভোক্তা অধিকার সংরক্ষণ অধিদপ্তর, ঝালকাঠি আসন্ন পবিত্র মাহে রমজান মাসে সকলের জন্য নিরাপদ খাদ্য প্রাপ্তি নিশ্চিত খাদ্য উৎপাদন, প্রক্রিয়াকরণ ও পরিবেশনের সাথে জড়িত সকলকে সচেতন ও দায়িত্বশীল হওয়ার বিষয়ে অনুরোধ জানান। কোনো খাদ্য ব্যবসায়ী এই নিম্নমানের ক্ষতিকর রং ব্যবহার করলে সে ব্যাপারে জেলা প্রশাসন ও বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ ঝালকাঠি কঠোর ব্যবস্থা গ্রহণ করবে বলে সবাইকে অবহিত করেন।

ডাঃ মোঃ মোস্তাফিজুর রহমান, মেডিকেল অফিসার, সিভিল সার্জন অফিস, ঝালকাঠি এর খাদ্য ব্যবসায়ীদের জন্য সমন্বয়যোগী পদক্ষেপের জন্য নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষের প্রশংসা করেন। তাই এ বিষয়ে সকলকে যার যার নিজ অবস্থানে থেকে যথাযথ নাগরিক দায়িত্ব পালন করতে হবে। এমন অর্থবহ ও গুরুত্বপূর্ণ আয়োজনের জন্য বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষের প্রতি বিশেষ কৃতজ্ঞতা ও ধন্যবাদ জ্ঞাপন করেন।

ট্রেনিং চলাকালীন নির্ধারিত পাওয়ার-পয়েন্ট প্রেজেন্টেশনের বাহিরেও ব্যবসায়ীদের বিভিন্ন জিজ্ঞাসা নিয়ে আলোচনা করা হয় যা তাদের প্রত্যেকের নিজ নিজ খাদ্য ব্যবসায় খাদ্য নিরাপদতা নিশ্চিত ভূমিকা পালন করবে।

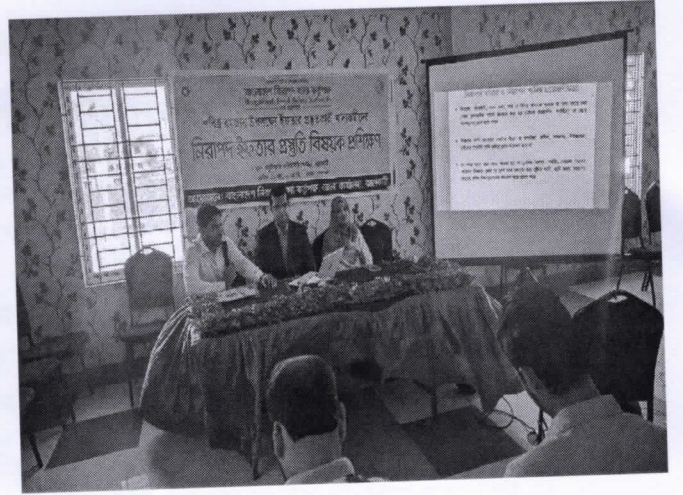
Juddin
কয়েজ আলম উদ্দিন
 নিরাপদ খাদ্য অফিসার
 বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
 ঝালকাঠি।

সমাপনী বক্তব্যে জনাব ফয়েজ জালাল উদ্দিন, নিরাপদ খাদ্য অফিসার, বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ, ঝালকাঠি বলেন সুস্থ্য সবল জাতি গঠনের প্রধান হাতিয়ার হল নিরাপদ খাদ্য। তাই প্রত্যেকের নিজ নিজ খাদ্য ব্যবসায় খাদ্য নিরাপদতা নিশ্চিতের জন্য অনুরোধ করেন।

বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ, জেলা কার্যালয়, ঝালকাঠি কর্তৃক “ইফতার প্রস্তুতকারী খাদ্যকর্মীদের নিরাপদ খাদ্য বিষয়ক প্রশিক্ষণ” এর স্থিরচিত্র



fuddin
ফয়েজ জালাল উদ্দিন
নিরাপদ খাদ্য অফিসার
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
ঝালকাঠি।



প্রতিবেদক,

Juddin

ফয়েজ জালাল উদ্দিন,

নিরাপদ খাদ্য অফিসার,

বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ

জেলা কার্যালয়, বালকাঠি।