



Cambridge শহর

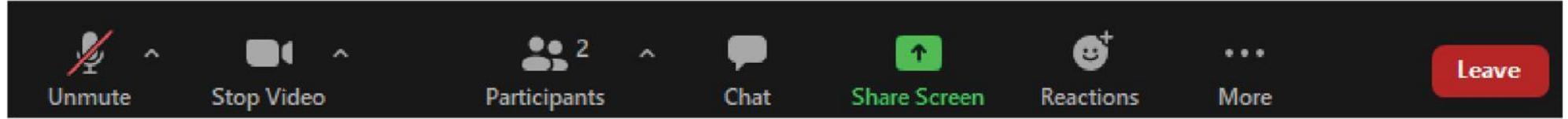
আবাসিকে উৎপাদিত খাদ্যের অনুমোদন প্রক্রিয়া ও দিকনির্দেশনা

জানুয়ারি 2022

আলোচ্য সূচি

- জুম (Zoom) এর টিপসসমূহ
- শহরের বিভাগসমূহের পরিচিতি
- আবাসিকে খাদ্য উৎপাদন অনুমোদন কী
- আবাসিকে খাদ্য উৎপাদন অনুমোদনের জন্য কার আবেদন করা উচিত
- আবেদন করা শুরু করার পূর্বে
- আবেদনের প্রক্রিয়া
- প্রশ্ন ও উত্তর কাল

তথ্যের এই সেশনের জন্য জুমের টিপসসমূহ



Unmute Stop Video Participants Chat Share Screen Reactions More Leave

অনুগ্রহ করে আপনার অডিও মিউট করুন এবং ভিডিও চালু রাখুন (যদি সমস্যা না থাকে)

Chat বাক্সটি খুলতে ক্লিক করুন। এটি আপনাকে হোস্ট এবং অংশগ্রহণকারীদের সাথে চ্যাট করার অনুমতি দেবে।

Reactions বাক্সটি খুলতে ক্লিক করুন। এটি আপনাকে অমৌখিক প্রতিক্রিয়া দেওয়ার অনুমতি দেবে।

To: Everyone v Type message here...

Raise Hand

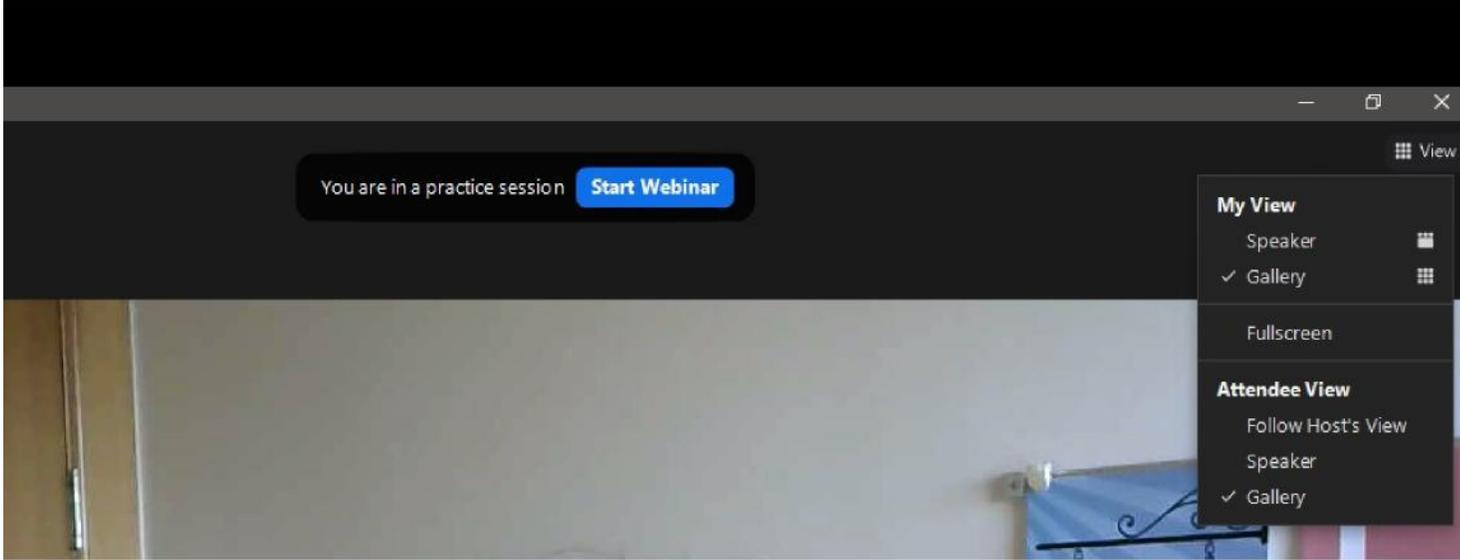


কানেকশনে সমস্যা? এই নম্বরে
যোগাযোগ
করুন: 929/436-2866
মিটিং আইডি: 824 0017 7848



আমরা রেকর্ড করাছি!

তথ্যের এই সেশনের জন্য জুমের টিপসসমূহ



উপরে ডানপাশের কোনায় **View** বাটনে ক্লিক করুন। **Gallery** যে সিলেক্ট হয়েছে সে ব্যাপারটি নিশ্চিত করুন।

যারা উপস্থিত আছে সবাইকেই আপনি দেখতে পারবেন, কে হাত তুলেছে, এখনি কথা বলবে, এবং অন্যান্য কার্যক্রম যা প্রতিবন্ধকতা কমিয়ে দিতে সাহায্য করে তার সবই দেখতে পাবেন।



কানেকশনে সমস্যা? এই নম্বরে
যোগাযোগ
করুন: 929/436-2866
মিটিং আইডি: 824 0017 7848



আমরা রেকর্ড করছি!



শহরের বিভাগসমূহ ও কর্মসূচিসমূহ

সামাজিক উন্নয়ন বিভাগ (CDD)

নিম্নের কর্মসূচিগুলোর মাধ্যমে CDD অভীষ্ট লক্ষ্যের স্থানীয় মহিলাদের এবং ঐতিহাসিক, আর্থসামাজিকভাবে অসুবিধায় থাকা ব্যবসার মালিকদের নিম্নের চেষ্টাগুলোর মাধ্যমে সাহায্য করার প্রস্তাব করে:

প্রযুক্তিগত সহায়তা কর্মসূচি:

- ব্যবসা উন্নয়ন কর্মশালা
- ক্ষুদ্র ব্যবসা প্রশিক্ষণ
- 10-সপ্তাহের ব্যবসা পরিকল্পনা ক্লাস
- খাদ্য ব্যবসা উৎপাদন কর্মসূচি
- সরাসরি সামনাসামনি সাক্ষাৎ

ক্ষুদ্র ব্যবসা অনুমোদন কর্মসূচি:

- ক্ষুদ্র ব্যবসা বৃদ্ধির কর্মসূচি
- দোকানের সামনের অবস্থা উন্নয়নের কর্মসূচি
- খুচরা অভ্যন্তরীণ প্রবেশযোগ্যতার কর্মসূচি

সামাজিক উন্নয়ন বিভাগ (CDD)

খাবারের ব্যবসা শুরু করার জন্য CDD নিম্নের কর্মসূচিগুলো প্রস্তাব করে:

খাদ্য ব্যবসা উৎপাদন কর্মসূচি:

- খাদ্যের ট্রাক কর্মসূচি
- নিরাপদ প্রশিক্ষণ পরিষেবা (বিনামূল্যে) * খুব শীঘ্রই হবে
- অন্যান্য বিষয়ভিত্তিক কর্মশালা * খুব শীঘ্রই হবে

অনুসন্ধানমূলক পরিষেবা বিভাগ (ISD)

- ম্যাসাচুসেটস স্টেট বিল্ডিং কোড এবং স্টেট স্যানিটারি কোড সম্পর্কিত কিছু আইন টিকিয়ে রাখে এমন শহরের আদেশ ও শহরে আইন প্রয়োগের জন্য অনুসন্ধানমূলক পরিষেবা বিভাগ দায়ী থাকবে।
- সাধারণ অনুমোদনসমূহ যেগুলো ISD কর্তৃক ইস্যু করা ও দেখভাল করা হয়:
 - ভবন, ইলেকট্রিক্যাল এবং পানির লাইনের অনুমোদন
 - খাদ্য ও স্যানিটারি অনুমোদন
 - বিশেষ অনুমোদন ও ভিন্নতা, জোনিং কোড অনুসারে
 - আবাসন অনুমোদন, যার মধ্যে রয়েছে স্বল্প সময়ের জন্য ভাড়া থাকার ব্যবস্থা

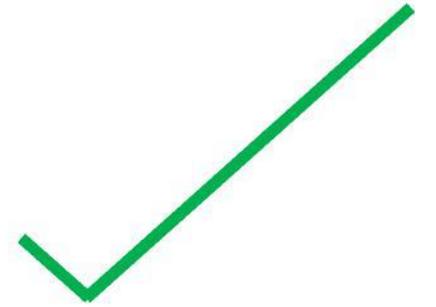


আবাসিক খাদ্য উৎপাদন অনুমোদন

আবাসিক খাদ্য উৎপাদন অনুমোদন কি?

আবাসিকে উৎপাদিত খাদ্য অনুমোদন এক ধরনের খাবার পরিচালনার অনুমোদনের শর্ত যার দ্বারা কেম্ব্রিজের কোন আবাসিকে খাবার পরিচালনার অনুমোদন পাওয়া যায়।

আবাসিকে উৎপাদিত খাদ্য পরিচালনা ব্যাপারটাকে এভাবে সংজ্ঞায়িত করা যায় যে, কোন ব্যক্তি তার আবাসস্থলের রান্নাঘরে আবাসিক খাদ্য তৈরি করবে এবং সরাসরি তা ক্রেতাদের নিকট বিক্রি করবে। বিক্রির পূর্বে খাদ্য পণ্যটিতে এর উপাদানের একটি লেবেল লাগিয়ে ভালভাবে প্যাকেজিং করে নিতে হবে।





কার আবেদন করা উচিত

শুধুমাত্র সরাসরি ক্রেতাদের নিকট বিক্রি

“সরাসরি ক্রেতাদের” নিকট বিক্রি বলতে যিনি পণ্যটি ব্যবহার করবে বা খাবেন তার নিকট বিক্রির কথা বলা হচ্ছে।

“সরাসরি বিক্রির” ব্যাপারটি সাধারণত ঘটে থাকে কৃষকদের বাজারে, শিল্প মেলায়, এবং ইন্টারনেট বা ঠিকানায় পাঠানোর মাধ্যমে বিক্রি করে।



পাইকারি বিক্রির জন্য নয়

“পাইকারি” বলতে বুঝায় আপনি আপনার পণ্যটি কোন বিক্রেতার নিকট বিক্রয় করলেন (যেমন কোন দোকান বা রেস্তোরাঁ) যে পরবর্তীতে আপনার সেই পণ্য এমন কারো নিকট পুনরায় বিক্রি করবে যিনি পণ্যটি সরাসরি ভোগ করবেন।

পাইকারি বিক্রি করতে চাইলে আপনাকে কেমব্রিজ শহর থেকে না নিয়ে কমনওয়েলথ অব ম্যাসাচুসেটস ফুড প্রোটেকশন প্রোগ্রাম থেকে একটি পাইকারি বিক্রির নিমিত্তে খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ লাইসেন্স নিতে হবে।

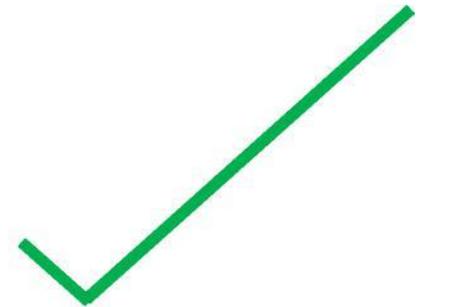
কিভাবে লাইসেন্স টি পেতে হবে তা জানতে 617/983-6770 এই নম্বরে বা www.mass.gov/food-safety ঠিকানায় ফুড প্রোটেকশন প্রোগ্রামে যোগাযোগ করুন।



শুধুমাত্র নির্দিষ্ট খাদ্যের জন্য

রাজ্যের স্যানিটি কোড চ্যাপ্টার X (105 CMR 590.001(C); FC 1-201.10 (B)) অনুযায়ী আবাসিকের খাদ্য বা কটেজ ফুড বলতে আবাসিকে তৈরি খাদ্য অনুমোদনের অধীনে নিরাপত্তার জন্য নন-টাইম/তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ বুঝায় (অর্থাৎ খাদ্যপণ্যকে স্বাভাবিক তাপমাত্রায় সংরক্ষণ করা যাবে, এর জন্য রেফ্রিজারেশনের প্রয়োজন হবেনা)। এই ক্যাটাগোরির যে আইটেমগুলো অনুমোদিত:

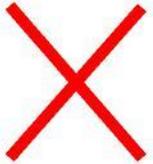
- বেইক করা পণ্যসমূহ (যেমন- কেক, এবং বিস্কুটসমূহ)
- কনফেকশনারিজ
- জ্যাম ও জেলিসমূহ



হিমায়িত করতে হয় এমন খাদ্যের জন্য নয়

এই ক্যাটাগরির যেগুলো অনুমোদিত নয় তার উদাহরণ:

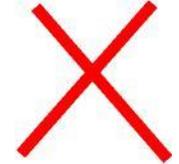
- ক্রিম পূর্ণ পেস্টি বা বাটার ক্রিম
- চিজকেক



- কাস্টার্ড
- কাটা ফলমূল ও সবজি
- টমেট ও বার্বিকিউ সস



- আচারকৃত পণ্যসমূহ
- রেলিশ ও সালাদের ড্রেসিংসমূহ



গাঁজা দিয়ে তৈরি এমন খাদ্য নয়

কোন অবস্থাতেই আবাসিকে তৈরি খাদ্য অনুমোদনের অধীনে গাঁজা দিয়ে তৈরি কোন প্রকার পণ্য অনুমোদিত নয়।

গাঁজার ব্যবসার অনুমোদন ও এ সম্পর্কিত তথ্যের জন্য এই ওয়েবসাইট ভিজিট করুন

www.cambridgema.gov/iwantto/applyforacannabisbusinesspermit



আবেদন শুরু করার পূর্বে

আবেদন শুরু করার পূর্বে ব্যক্তিগত তালিকা তৈরি

- আপনার ক্রেতা কারা হবে তা দুইবার চেক করে দেখুন। কোন দোকান বা অন্যান্য ব্যবসাক্ষেত্রে আপনি যদি আপনার মালামাল বিক্রি করতে চান তবে ম্যাসাচুসেটস রাজ্য থেকে পাইকারি খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ এর একটি লাইসেন্স আপনার প্রয়োজন হবে।
- রাজ্যের নীতিসমূহ খেয়াল করে দেখুন
 - [105 CMR 590.00, অনুমোদিত আবাসিক রান্নাঘরের জন্য রিটেইল ফুড কোড স্ট্যান্ডার্ড](#)
 - সেকশন 105 CMR 500.00: ভাল প্যাকেজিং নীতির চর্চা
 - সেকশন 105 CMR 520.000: লেবেলিং করা
 - এই কোডগুলো আপনার আবাসস্থলে বা বাড়িতে বা রান্নাঘরের ক্ষেত্রে প্রয়োগকৃত হবে।
 - এই কোডগুলো যেসকল নিয়মনীতি ধারণ করে তা হল- খাদ্য প্রস্তুতি, লেবেলিং করা, খাদ্য সংরক্ষণ, ব্যক্তিগত পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতা, এবং আবাসস্থলে, বাড়িতে বা রান্নাঘরে আবাসিক খাদ্য উৎপাদনের জন্য পরিচ্ছন্ন প্রক্রিয়া।

আবেদন শুরু করার পূর্বে ব্যক্তিগত তালিকা তৈরি

- আপনার বর্তমান আবাসস্থল, বা বাড়ি, রান্নাঘর মূল্যায়ন করুন। আবাসিক খাদ্য উৎপাদনের সেটাপের ক্ষেত্রে নিম্নোক্ত নীতিগুলো প্রয়োগকৃত হবে:
- প্রত্যেক আবাসিকে একই সময়ে শুধুমাত্র একজন (1) খাদ্য প্রস্তুত করতে পারবে।
- খাদ্য প্রস্তুতের সময় কোন পোষা প্রাণী আশেপাশে থাকতে পারবে না
- খাদ্য প্রস্তুতের আঙ্গিনায় কোন পোকামাকড় বা ইঁদুর থাকতে পারবে না
- টয়লেট স্বাস্থ্যসম্মত ও পরিষ্কার থাকতে হবে
- যেসব স্থানে খাবার রাখা হবে তা যেন মসৃণ এবং সহজে পরিষ্কারযোগ্য হয়
- খাদ্য তৈরির উপকরণসমূহ উত্তম অবস্থায় থাকতে হবে
- গৃহস্থালি বা বাড়ির মতন ডিসওয়াশার ব্যবহার করার ক্ষেত্রে মনে রাখতে হবে যে শেষ বার পরিষ্কার করার পরে বা ড্রাই সাইকেলের পরে মেশিনের অভ্যন্তরীণ তাপমাত্রা 150 ডিগ্রি ফারেনহাইট নির্ধারণের জন্য একটি সর্বোচ্চ রেজিস্টারিং থার্মোমিটার বা একটি টেম্প থার্মোলেবেল রাখতে হবে।

আবেদন শুরু করার পূর্বে ব্যক্তিগত তালিকা তৈরি

অতিরিক্ত অনুমোদন, লাইসেন্স বা সার্টিফিকেট যেগুলো প্রয়োজন হতে পারে:

- কেম্ব্রিজ ব্যবসা সার্টিফিকেট
- অ্যালার্জি সতর্কতা সার্টিফিকেট
- খাদ্য নিরাপত্তা ম্যানেজার সার্টিফিকেট

আবেদন শুরু করার পূর্বে ব্যক্তিগত তালিকা তৈরি

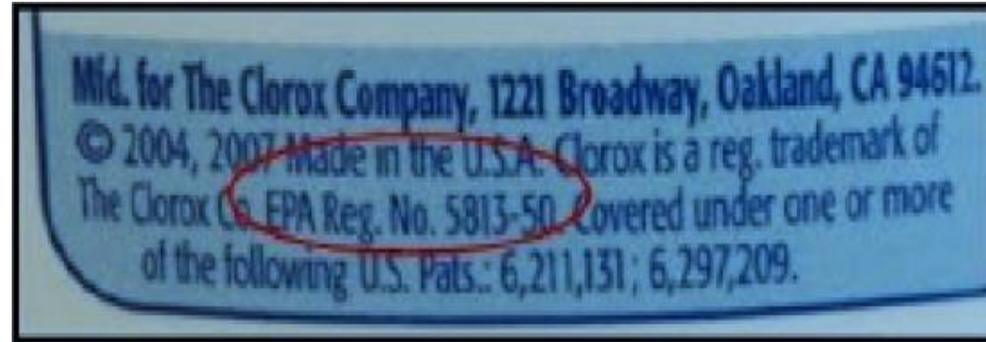
আবাসিকে খাদ্য উৎপাদনের পূর্ণ অনুমোদনের জন্য সমর্থনীয় ডকুমেন্টের প্রয়োজন রয়েছে। অনলাইনে আবেদন করার জন্য লগ ইন করার পূর্বে এই আইটেমগুলো জোগাড় করে রাখুন:

- সম্পত্তির মালিক বা ম্যানেজারের স্বাক্ষরকৃত চিঠি, যদি আবেদনকারী ভাড়াটিয়া হয়ে থাকে। [ডাউনলোডের জন্য নমুনা চিঠি উপলব্ধ রয়েছে।](#)
- যেসকল খাদ্য পণ্য উৎপাদন ও বিতরণ করা হবে সেগুলোর প্রত্যেকটি আইটেমের একটি পূর্ণ তালিকা
- খাদ্যে যেসকল উপাদান ব্যবহার করা হয়েছে তার পূর্ণ তালিকা
- খাদ্য কোথায় সংরক্ষিত আছে/থাকে সেখানকার একটি ডিজিটাল বা অংকনকৃত ছবি
- উপাদানসমূহের পূর্ণ তালিকাসহ পণ্যের লেবেল প্রদর্শিত করে এমন ছবি
- ব্যবহৃত স্যানিটাইজারের ধরণ এবং সেটা কোন ব্র্যান্ডের তা প্রদর্শন। খেয়াল করবেন, দুই ধরণের স্যানিটাইজার অনুমোদিত রয়েছে: ব্লিচ (সোডিয়াম হাইপোক্লোরাইট) বা কোয়ার্টার্নি এমোনিয়াম।
- শেষ বার পরিষ্কার করার পরে বা ড্রাই সাইকেলের পরে মেশিনের অভ্যন্তরীণ তাপমাত্রা অন্তত 150 ডিগ্রি ফারেনহাইট অর্জিত হয়েছে কিনা তা প্রমাণের জন্য সর্বোচ্চ রেজিস্টারিং থার্মোমিটার বা টেম্প থার্মোলেবেল এর ছবি (গৃহস্থালি বা বাড়ির মতন ডিশওয়াশার ব্যবহারের ক্ষেত্রে)

ব্লিচ লেবেল তথ্য

বিকল্প #1: ব্লিচ (সোডিয়াম হাইপোক্লোরাইট)

সুগন্ধযুক্ত ব্লিচ বা ব্লিচ যা "খাবার রাখার জন্য" হিসেবে উল্লেখ করা হয় না তা অনুমোদিত নয়। সর্বদা লেবেল পড়ুন। অনুমোদিত স্যানিটাইজারগুলির পাশে একটি এনভায়রনমেন্টাল প্রোটেকশন এজেন্সি (EPA) রেজিস্ট্রেশন নাম্বার থাকবে



স্যানিটাইজার হিসেবে ব্লিচ ব্যবহার করা যাবে যদি এতে “খাদ্যের সংস্পর্শে ব্যবহার্য” লেখা থাকে।

কোয়ার্টার্নি অ্যামোনিয়াম লেবেল তথ্য

বিকল্প #2: কোয়ার্টার্নি



কোয়ার্টার্নি স্যানিটাইজারের ঘনত্ব হল 200 ppm বা 150 / 200 – 400 ppm বহু-ব্যবহারের কোয়ার্টার্নির জন্য। লেবেলে ঘনত্বের নির্দেশাবলী অনুসরণ করুন।

জলের তাপমাত্রা 65 ডিগ্রি ফারেনহাইট – 75 ডিগ্রি ফারেনহাইট হওয়া উচিত যাতে পরীক্ষার স্ট্রিপগুলি সঠিকভাবে ঘনত্ব পরিমাপ করতে পারে।

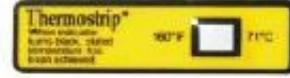
সংযোগ সময় = এক (1) মিনিট



ছবি কৃতজ্ঞতা: সিটি অব ফ্রেমিংহাম কটেজ ফুড অপারেশনস পারমিট এপ্লিকেশন

থার্মোলেবেল এবং ম্যাক্স রেজিস্টারিং থার্মোমিটার তথ্য

বিকল্প #1: থার্মোলেবেল — নীচে 160 ডিগ্রি ফারেনহাইটের উদাহরণ দেওয়া হল তবে একটি আবাসিক ডিশ মেশিনের জন্য 150 ডিগ্রি ফারেনহাইট লেবেল ব্যবহার করা হয়।



ডিশ মেশিনে ব্যবহারের আগের লেবেল



ডিশ মেশিনে ব্যবহারের পরের লেবেল — রঙ পরিবর্তন নির্দেশ করে যে ডিশ মেশিনের ভিতরে পৃষ্ঠের তাপমাত্রা সর্বনিম্ন তাপমাত্রায় পৌঁছেছে। লেবেলে উল্লেখ করা হয়েছে।



বিকল্প #2: সর্বাধিক নিবন্ধনকারী থার্মোমিটার।



ছবি কৃতিত্ব: সিটি অব ফ্রেমিংহাম কটেজ ফুড অপারেশনস পারমিট এপ্লিকেশন

অতিরিক্ত তথ্যাদি

আবাসিক খাদ্য উৎপাদনের অনুমোদন এর জন্য আবেদনের পূর্বে এই অতিরিক্ত তথ্যাদি দেখুন:

- [রাজ্য স্যানিটারি কোড 105 CMR 590.000](#)
- [অনুমোদিত আবাসিক রান্নাঘরের জন্য রিটেইল ফুড কোড স্ট্যান্ডার্ড \(সর্বশেষ হালনাগাদ 4/2019\)](#)
- [রাজ্যের আবাসিক রান্নাঘরের প্রশ্ন ও উত্তর সম্বলিত পুস্তিকা \(সর্বশেষ হালনাগাদ 10/2016\)](#)
- [প্যাকেজিংকৃত খাদ্যের লেবেলিং এর জন্য ন্যূনতম শর্তসমূহ](#)
- [খাদ্যের অ্যালার্জি সৃষ্টিকারী লেবেলিং](#)
- [মডেল ল্যান্ড লর্ড লেবেলিং](#)



আবেদন প্রক্রিয়া

অনলাইনে আবেদন শুরু করা

কেম্ব্রিজের প্রায় সকল অনুমোদন ও লাইসেন্সের আবেদন অনলাইনে হয়ে থাকে, এর ফলে ডকুমেন্ট আপলোড এবং কাজের অগ্রগতি কতটুকু হল তা সহজেই আপনি দেখতে পারবেন। শহরের এই অনলাইন প্ল্যাটফর্মের নাম Viewpoint.

শুরু করতে, Viewpoint এর মূলপাতা ভিজিট করুন, সেখানে শহরের সকল প্রকার অনুমোদনের উপলব্ধতা প্রদর্শিত রয়েছে।

If যদি ইতিমধ্যে আপনার কোন একাউন্ট না থেকে থাকে তবে [Viewpoint এ একটি একাউন্ট খুলুন।](#)

**** দক্ষ পরামর্শ: আপনি যে ইমেইলটি সচরাচর ব্যবহার করেন Viewpoint এ সেই ইমেইলটি ব্যবহার করুন। Viewpoint আপনার উক্ত ইমেইল এড্রেসে গুরুত্বপূর্ণ মেসেজ পাঠাবে। মাঝে মধ্যে কিছু কাজ করতে হয়, এবং আপনার দাখিলকৃত তথ্যের কিছু সম্পাদনা ও সংযোজন করতে হতে পারে।*

আবেদনের প্রক্রিয়া

আপনার সকল ব্যবসায়িক ও ব্যক্তিগত তথ্য সরবরাহের পর নিম্নোক্ত প্রয়োজনীয় সংযুক্তিগুলোর কপি আপনাকে আপলোড করতে হবে:

সংযুক্তি

উপাদানসহ সকল ধরনের খাদ্যের লেবেলের ছবি

ফাইল

কোন ফাইল
আপলোড করা হয়নি

আপলোড

উপাদানসমূহ যেখানে সংরক্ষিত থাকে সেখানকার একটি ছবি

কোন ফাইল
আপলোড করা হয়নি

আপলোড

ডিসওয়াশারের জন্য ম্যাক্সিমাম রেজিস্টারিং থার্মোমিটার বা
থার্মোলেবেলের ফলাফল এর ছবি

কোন ফাইল
আপলোড করা হয়নি

আপলোড

অ্যালার্জি সতর্কতা সার্টিফিকেট

কোন ফাইল
আপলোড করা হয়নি

আপলোড

খাদ্য নিরাপত্তা ম্যানেজার সার্টিফিকেট

কোন ফাইল
আপলোড করা হয়নি

আপলোড

সংযুক্তি যুক্ত করুন

আবেদনের প্রক্রিয়া

প্রয়োজনীয় সকল ডকুমেন্ট আপলোড হয়ে গেলে অনুসন্ধানমূলক পরিষেবা বিভাগের (ISD) একজন সিটি স্টাফ সদস্য সেগুলো পর্যালোচনা করে দেখবেন।

ISD একটি সময় নির্ধারণ করে দিবে যেই সময়ে উক্ত সদস্য আপনার আবাসিক বসতে গিয়ে বাসা ও রান্নাঘর পরিদর্শন করে আসবেন।

সন্তোষজনক পরিদর্শন হলে, আবাসিক খাদ্য উৎপাদন অনুমোদন দেয়া হবে এবং আবেদনকারী খরচ পরিশোধ করে অনুমতিপত্র গ্রহণ করতে পারবেন। এর মূল্য \$100.00

এই অনুমোদনটি আবেদনের সময় থেকে এক বছর সময়কালীন পর্যন্ত মেয়াদসম্পন্ন হবে। আপনার ক্যালেন্ডারে তারিখটি সেট করে রাখুন কেননা সকল অনুমোদন ভিন্ন ভিন্ন তারিখে পুনঃনবায়ন করা হয়ে থাকে।

প্রশ্ন?

ঘন ঘন করা প্রশ্নসমূহ

প্রশ্নঃ আমি যদি আবাসিকে খাদ্য উৎপাদনের অনুমোদন পেয়ে থাকি তবে কি আমার বন্ধু আমার এখানে এসে আমার রান্নাঘরে খাবার তৈরি করে সেটা বিক্রি করতে পারবে?

উত্তরঃ না। আবাসিকে খাদ্য উৎপাদন অনুমোদন এমন একটি অনুমোদন যেটি শুধু আপনাকেই এটি করার অনুমতি দিয়েছে। আপনার বন্ধু এটা করতে চাইলে তাকে নিজেকে এর জন্য আবেদন করতে হবে এবং তার নিজস্ব তথ্যাদি ও নিজের খাবারের ছবি আপলোড করতে প্রস্তুত থাকতে হবে।

প্রশ্নঃ আমার বন্ধুর জন্য কৃষকদের বাজারে তাদের টেবিলে বিক্রির জন্য যদি খাবার তৈরি করতে চাই তবে কি আমার আবাসিক খাদ্য উৎপাদন অনুমোদন লাগবে?

উত্তরঃ না। এই অনুমোদনটি শুধু তাদেরই লাগবে যারা সরাসরি ক্রেতাদের নিকট খাবার বিক্রি করতে চায়, এমন কারো নিকট বিক্রি করতে চান যারা পুনরায় সেটা অন্য কারো নিকট বিক্রি করবে এরকম ক্ষেত্রে অনুমোদনের প্রয়োজন নেই। তবে এরকম ক্ষেত্রে আপনার একটি পাইকারি খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ লাইসেন্স লাগবে।



যোগাযোগের তথ্য

Christina DiLisio

অর্থনৈতিক উন্নয়ন বিশেষজ্ঞ, সামাজিক উন্নয়ন বিভাগ (CDD)

- 617/349-4601
- cdilisio@cambridgema.gov

Kristen Fernandes

স্যানিটারি পরিদর্শন, স্যানিটারি বিভাগ, অনুসন্ধানমূলক পরিষেবা বিভাগ (ISD)

- 617/349-6121
- kfernandes@cambridgema.gov