

## এসএমই'তে Food Safety Management System (FSMS) for ISO 22000:2005

Food Safety Management System (FSMS) বা নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনা পদ্ধতি একটি জনপ্রিয় আন্তর্জাতিক মানদণ্ড যা নিরাপদ খাদ্যমান নিশ্চিত করে। পণ্যের মান উন্নয়ন ও আন্তর্জাতিক বাজারে পণ্য বাজারজাতকরণে আগ্রহী শিল্প প্রতিষ্ঠানে FSMS বাস্তবায়ন একান্ত প্রয়োজন। খাদ্যের প্রাথমিক উৎপাদন থেকে শুরু করে ভোক্তার গ্রহণ পর্যন্ত সর্বত্র FSMS বাস্তবায়ন করা সম্ভব। এসএমই'তে নিরাপদ খাদ্য উৎপাদনের লক্ষ্যে ফাউন্ডেশন হতে বিভিন্ন কর্মসূচি গ্রহণ করা হয়। এর মধ্যে পেশাগত দক্ষতা উন্নয়ন প্রশিক্ষণ এবং শিল্প প্রতিষ্ঠানে FSMS বাস্তবায়নে পরামর্শ প্রদানের মাধ্যমে ISO 22000:2005 সনদ অর্জনে সহযোগিতা প্রদান অন্যতম। ফাউন্ডেশন হতে ১০ জন পেশাজীবিকে FSMS লিড অডিটর প্রশিক্ষণ, ৫৯ জন শিল্পোদ্যোগ/পেশাজীবিকে FSMS বিষয়ে পেশাগত দক্ষতা উন্নয়ন এবং খুলনা বেকারি মালিক সমিতির ১৪ জন শিল্পোদ্যোগকে নিরাপদ খাদ্য প্রস্তুতকরণ সম্পর্কিত প্রশিক্ষণ প্রদান করা হয়েছে। এছাড়াও ৭ টি প্রতিষ্ঠানে FSMS বাস্তবায়নে পরামর্শ প্রদান করা হয় এবং প্রতিষ্ঠানগুলো ISO 22000:2005 সনদ অর্জন করেছে। বর্তমানে অন্য ৬টি প্রতিষ্ঠানে FSMS বাস্তবায়নে পরামর্শ প্রদান কর্মসূচি অব্যাহত আছে।

### [Participant List of Professional Development Program on Food Safety Management System for ISO 22000](#)

#### [FSMS ISO 22000 Certified Industries](#)