

FINAL REPORT

Piloting of Street Food Vending and
Farmers' Market establishment by the
Dhaka North City Corporation



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



Work for a
Better
Bangladesh
Trust

Content

Issue	Page no
Executive Summary	2
Background	3
Objective	4
Achievement	5
Activities	5
Lessons Learned	9
Recommendations	9
Appendix 1: Survey Report of Piloting Street Food Vendors by the DNCC	11
Appendix 2: Data Collection tool of Street Food Vendors	23
Appendix 3: Mapping of the Street Food Vendors	27
Appendix 4: Database of the Street Food Vendors	28
Appendix 5: Perception Survey Report on Farmers' Market	31
Appendix 6: Questionnaire for Perception Survey on Farmers' Market	46
Appendix 7: Profile of the Neighborhood, Map, Stakeholder Assessment, FGD with Community People, FGD with Street Food Vendors	51
Appendix 8: Training Module for Street Food Vendors to Maintain Hygiene	57
Appendix 9: Campaign Materials	72
Appendix 10: Indicators to measure the progress	75
Appendix 11: Report to training of mobile food vendors on hygiene	77

1. Executive Summary

Work for a Better Bangladesh Trust supported Food and Agriculture Organization of the United Nations to implement 'Piloting of Street Food Vending and Farmers' Market Establishment by the Dhaka North City Corporation' project. The aim of the project was to ensure consumers with an accessible, affordable, and safe source of nutritious food from farmers located near to the city. Along with it, to support increase hygienic food practices among street food vendors and to support creating legal identity and to form policy at city and national level for enabling business environment for the street food vendors.

Under this project, a weekly farmers' market has been established in T-Block, Rupnagar R/A, Mirpur, Ward no-6 of Dhaka North City Corporation. Several activities were conducted to achieve the goal, including face to face meeting with the ward councilors, small meetings with the policy makers, community meeting, focus group discussion with community people etc. Also, a stakeholder meeting with Department of Agriculture Extension (DAE), Department of Agriculture Marketing, Department of Fisheries, Department of Livestock, Upazila Agriculture Office etc. was conducted. In addition, awareness campaign, webinar with journalists were also conducted to reach mass people to increase awareness. Farmers from Birulia, Savar were engaged with the initiative and 10 farmers regularly come to the weekly farmers' market and sell their produces.

Farmers' market is not only helpful to ensure access to fresh, safe, and nutritious food, at the same time it is beneficial to stimulate local economy. It establishes a direct relation between farmers and consumers and eliminates middlemen. So, the farmers can profit more, and consumers can buy the product in lesser price. In the farmers' market the products sold are safely grown by using organic fertilizer and organic pesticides, thus it helps to promote sustainability. In addition, farmers' market can reduce the transport need and can reduce the carbon emission. Also, farmers' market is helpful to support healthy community. Along with ensuring healthy diet, it supports socialization and benefits mental health.

Also under this project, a database of 115 street food vendors has been created and they have been provided training on maintaining hygiene while preparing, selling, and handling food. Several activities were conducted to achieve the goal too, including survey to collect data of street food vendors to bring them under training, face to face meeting with the ward councilor, stakeholder meeting, focus group discussion with the street food vendors etc.

Street food vendors play an important role by meeting the food demands of the urban dwellers. But it is undeniable that, street food vendors lack the quality and training of safe and hygienic food handling. Thus, causes a major public health risk. Street food vendors face various issues, such as- extortion, harassment, eviction due to not having proper registration or license. Thus, it also becomes hard for creating a database of the street food vendors and bring them under training or monitoring. Bringing them under licensing system will not only benefit them but also City Corporation will be benefited by earning revenue from this big working force. Considering the situation, it is important to take initiative in this regard as soon as possible.

2. Background

Dhaka is often ranked as one of the least habitable cities on the planet. Its level of air pollution is unacceptably high, with PM_{2.5} vastly exceeding WHO acceptable levels. While air pollution improved somewhat during the semi lockdown for COVID-19, even without schools re-opening, air pollution levels are again dire. One key factor that contributes to air pollution is motorized transport. Efforts to reduce air pollution should include measures to reduce reliance on motorized transport. here an important measure would be to bring food closer to consumers to reduce the need to travel to reach shops and stores where food is available.

Rates of non-communicable disease in Bangladesh are also high and on the increase. An important risk factor is lack of consumption of enough fruits and vegetables. World Health Organization finds that most of the population of Bangladesh does not consume an adequate number of servings of fruits and vegetables, thereby contributing to several non-communicable diseases, such as- diabetes, cancer etc. The problem is further aggravated by high consumption of unhealthy foods and sugary beverages. When people buy their food in supermarkets rather than traditional markets or from vendor strands and carts, they are more likely to purchase processed food, which are worse for health than the foods commonly available in markets and from vendors.

Nowadays people are more concerned about food safety. The vegetables containing harmful chemicals and formalin already exhaust city people. they prefer to visit those markets that contains and sells fresh, safe nutritious food. Therefore, farmers market is one of the platforms, which will fulfil the demand of both producers and consumers. In this initiative, local farmers will have access to sell their freshly produced vegetables in the market where at the same time city people will get the chance to buy fresh foods without having any worries about chemicals and formalin.

At the initial stage, Dhaka Food System (DFS) Project coordinated among the relevant stakeholders including the Government, City Corporation, private sectors, NGOs piloting this Farmers' Market at Mirpur under DNCC. After that, the project mobilized the local farmers. Different stakeholders like Bangladesh Food Safety Authority (BFSA), Department of Agriculture Extension (DAE), Department of Agriculture Marketing (DAM) etc. were also involved to ensure that the farmers coming to the farmers market are producing quality vegetables following food safety standards that will relieve city people as they are already in a panic of consuming contaminated vegetables. The selected working area for establishing farmers' market was in T-Block, Ward no-6, Rupnagar R/A, Mirpur.

Street food is an earning opportunity for many of the poor. But most of the street food vendors must run their business illegally and evicted by the government periodically. Street food can be any type of foods and it is in reasonable price where every person can easily get access to the food. In Dhaka North City Corporation, thousands of street food vendors are selling either ready to eat foods (snacks, tea, cake, chotpoti, fуска, fruits juice, boiled rice, fried rice, etc.) or fresh vegetables, fruits, fish, live poultry birds and much more, throughout the city. Therefore, this is an important aspect of alleviating poverty by involving more men and women in street food vending. However, street food vendors do not maintain the quality of foods. If they are properly guided on how to maintain the food in a way, using safety measures and developing skills in finance then street vendors' situation can be improved. Therefore, the project took initiative to resolve the challenges and took actions to improve their situations. Under this project, a pilot was run among 5 types of street food business (a) ready to eat foods, (b) fresh vegetables street business, (c) fresh fruits street business, (d) live poultry bird and (e) fish street business to support to make changes on food hygiene and food safety as well as generate evidence for influence. Initially, this pilot was implemented in the Vashani Road, Block-A and B, Mirpur-11, ward no 5 of DNCC. The findings will be presented as the evidence and draw recommendations to the policy makers at national level.

3. Objective

The objective of 'Piloting of Street Food Vending and Farmers' Market Establishment by the Dhaka North City Corporation' was:

- a) pilot the creation of a special food vendor zone in Dhaka North City Corporation (DNCC) where street food vendors need to receive permission from the

respective Ward Councilor (ward no 5) or Zonal Office 2 of DNCC to operate business and by practicing more hygienic food practices and safety measures for preparation and offering safe foods to the city dwellers.

- b) support in creating an evidence-based finding, including gender-inclusive recommendations for legal identity and to form policy at city and national level for enabling business environment for the street food vendors.
- c) support Dhaka North City authority to set up one farmers’ market in a local neighborhood that connects consumers with an accessible, affordable, and safe source of nutritious food from farmers located near to the city. The market will operate temporarily and be run with support from the respective City Corporation Office.

4. Achievement:

By implementing the pilot project, we achieved the following:

- 15 weekly farmers’ markets in T-Block, Ward no-6, Rupnagar R/A, Mirpur.
- 10 farmers engaged with the market
- More than 1500-2000 consumers are served each week on an average.
- Farmers sell produces of about 40,000 to 45,000 BDT each week on an average.
- A database of 115 street food vendors
- Capacity building among 103 food vendors on hygiene issue.

5. Activities:

The following activities were conducted to implement the pilot:

Activity	Activity Indicator	Output
Orientation	# Of orientation: 2 # Of days: 2 # Of enumerators: 6	2 data collection tools. One for conducting perception survey regarding farmers’ market and one for data collection of street food vendors.
Data Collection	# Of days: 6 # Of respondents: 265 (150 related to farmers’ market and 115 related to street food vendor)	N/A

Data Analysis and report	# Of reports: 2	1 report on perception survey on farmers' market and 1 report on data of street food vendors.
Focus Group Discussion (FGD)	# Of FGDs: 2 # Of participants: 24 (14 at FGD with community meeting and 10 at FGD with street food vendors) # Of reports: 2	1 report on FGD conducted among the community people and 1 report on FGD conducted among the street food vendors.

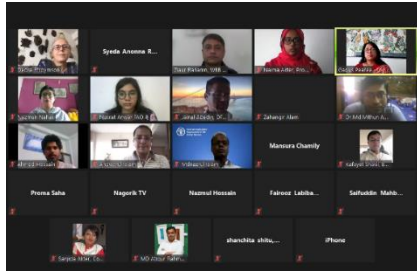


Activity	Activity Indicator	Output
Outreach activity	#Of outreach activity: 5 # Of leaflets: 1 (5000 copies distributed) # Of Banners: 14 # Of festoons: 20	1 leaflet produced related to farmers' market and about 5000 copies were distributed 3 times among the community people. We displayed 14 banners and 20 festoons around the site to reach people. Also, miking was organized 2 times in the community to inform people about farmers' market.
Community meeting	# Of community meeting: 1 # Of participants: 34 # Of report: 1	1 community meeting was organized with about 34 community people. The ward councilor was present in the meeting. 1 report of the meeting.
Meeting with farmers	# Of community meeting: 3 # Of participants: 30 # Of report: 3	Through these meetings farmers were encouraged to sell their produces in the farmers' market. 10 participants were selected, who are certified by the DAE as safe producers. After the

		inauguration of the farmers' market, we had 1 review meeting with the farmers and discussed about their problems as well as discussed about the price issue raised by the community people and farmers agreed to lessen the price. 3 reports of the meeting.
--	--	--



Activity	Activity Indicator	Output
Meeting with journalists	# Of meetings: 1 # Of participants: 25 # Of reports: 1	1 meeting was organized with about 25 journalists to promote the farmers' market. 1 report of the meeting.
Media Coverage	# Of media coverage: 43	
1:1 meeting with ward councilors	# Of meetings: 4 # Of ward councilors: 2 (ward 5 and 6) # Of other officials from ward councilor's office: 3 (2 ward secretaries and 1 PS of ward councilor)	Meeting with the ward councilors helped us to build good relationship with them and councilor office supported us to implement the pilot.
1:1 meeting with policy makers	# Of meetings: 3 # Of policy makers: 2 (1 Upazila Agriculture Officer, 1 Assistant Director, Department of Agriculture Marketing)	Upazila Agriculture Office supported us to select farmers who grow safe produce, and they also encouraged the farmers to participate in the farmers' market.
Small meeting with policy makers	# Of small meetings: # Of participants:	N/A



Activity	Activity Indicator	Output
Meeting with stakeholders	# Of meetings: 2 # Of stakeholders: 50	This meeting helped to identify that selecting farmers from Birulia, Savar will be helpful to reach easily to the selected site in ward 6. Engaged the stakeholders from City Corporation, BFSa, etc to discuss about the hygiene issue and licensing issue of the street food vendors. 2 meeting report.
Contributing training module	# Of training module:1	
Conduct training with relevant groups	# Of training: 2 # Of participants: 103 # Of experts: 2	Capacity building among 103 food vendors on hygiene issue.
Farmers' Market organize	# Of markets: 1 # Of sites:1 # Of week: 15 # Of farmers: 10	



6. Lessons Learned:

In terms of farmers' market, it is important to engage all the stakeholders. First, it is not possible to establish a farmers' market without the consent of local ward councilor, so it is important to engage them actively with the initiative. Secondly, demand of local community should reflect in the farmers' market, or the market will fail attract the people. Thirdly, farmers community should be engaged with the initiative, and it is the most delicate part because, it is important to make them understand the benefit they will get by directly selling their produces to the consumers, how they will profit more and how they will contribute to the local economy and environment. Lastly, it is important to engage the other stakeholders such as- Department of Agriculture (DAE), Department of Marketing (DAM), Department of Fisheries, Department of Livestock etc. to select the farmers who produce safe products and the areas from where the farmers should be selected.

In terms of street food vendor, it is also important to engage local ward councilor, because they are the one who will manage and monitor them locally. we also understood that street food vending is a delicate area to work on. As they are not registered, they are in constant fear of eviction, loss of employment. Thus, they do not feel comfortable to provide many data. To bring this work force under a management, it is important to bring them under licensing.

7. Recommendations

7.1. Farmers' market:

- While selecting a site for establishing a farmers' market, it is important to consider two things: 1) selecting a place that does not have a local market nearby, 2) the site is not in a backward location. Both factors impact attracting consumers to the market.
- After establishing the market initially provide subsidy, such as transportation facility.
- Ensure facilities like, shade, seating arrangements, toilet, storage etc.
- It is important to ensure variation of products, or the market will fail to attract consumers.
- Considering people's tendency to visit the closest market it is important to scale up farmers' market initiative in every ward of Dhaka. Thus, it will contribute to ensure access of safe and healthy food for city dwellers.
- Promote urban agriculture to ensure availability of vegetables in the urban area.
- Encourage farmers to produce safe produces
- Aware people about the importance of consuming safe and healthy food and farmers' market

- As most of the people tend to visit the closest market and usually walk to the market, it is important to ensure walkability to the market.
- Ensuring fresh, safe, and good product quality in a reasonable price is very important to be ensured in farmers' market. In addition, there should be a regular monitoring system.
- To avoid risk of COVID-19 contagion, it is important the market is established in an open space.
- Strict maintenance of COVID-19 measures, such as- wearing masks, using hand sanitizers, hand wash, physical distancing etc.
- Ensure cleanliness and waste management in the market.
- Mechanism to manage all sorts of dispute and extortion is important. Engaging the local ward councilor office and local police station is necessary.
- The farmers' market should be organized in such a manner that products like fish and meat are kept and sold in distance from fruits and vegetables. By this, it is possible to mitigate the risk of cross-contamination.
- Ensure safety and comfortability for women.
- Farmers should maintain hygiene, such as – personal hygiene, clean cart, pest control etc. while selling foods.

7.2. Street Food Vending:

- Identify opportunities and strategies to support both Local Governments and street food vendors
- Formulating and implementing vendor management policy
- Bring the street food vendors under registration by City Corporation. It will give the vendors opportunity to conduct the business without fear of eviction and extortion. In addition, it will become an income source for the City Corporation.
- Create a database, so that street food vendors can be brought monitoring, evaluation, regulation, and hygiene training more easily.
- Set the rights and obligation of the street food vendors.
- Regulate and monitor street food vending system
- Involving private sector where necessary, possibly to provide training to the street food vendors with support of City Corporation.
- Ensure coordination among relevant stakeholders, such as- City Corporation, Police, Ministry of Health, Ministry of Labour and Employment etc.
- Capacity building of the street food vendors on hygiene issue, including- food contamination, personal hygiene, cooking and storing food, cleaning the vending area and cart, handling food, packaging etc.

Appendix 1: Survey Report of Piloting Street Food Vendors by the DNCC



Survey Report of Piloting Street Food Vendors by the Dhaka North City Corporation



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



1. Background

Dhaka is often ranked as one of the least habitable cities on the planet. Its level of air pollution is unacceptably high, with PM 2.5 vastly exceeding WHO acceptable levels. While air pollution improved somewhat during the semi lockdown for COVID-19, even without schools re-opening, air pollution levels are again dire. One key factor that contributes to air pollution is motorized transport. Efforts to reduce air pollution should include measures to reduce reliance on motorized transport. here an important measure would be to bring food closer to consumers to reduce the need to travel to reach shops and stores where food is available.

Rates of non-communicable disease in Bangladesh are also high and on the increase. An important risk factor is lack of consumption of enough fruits and vegetables. World Health Organization finds that most of the population of Bangladesh does not consume an adequate number of servings of fruits and vegetables, thereby contributing to several non-communicable diseases, such as- diabetes, cancer etc. The problem is further aggravated by high consumption of unhealthy foods and sugary beverages. When people buy their food in supermarkets rather than traditional markets or from vendor strands and carts, they are more likely to purchase processed food, which are worse for health than the foods commonly available in markets and from vendors.

Street food is an earning opportunity for many of the poor. But most of the street food vendors must run their business illegally and evicted by the government periodically. Street food can be any type of foods and it is in reasonable price where every person can easily get access to the food. In Dhaka North City Corporation, thousands of street food vendors are selling either ready to eat foods (snacks, tea, cake, chotpoti, fуска, fruits juice, boiled rice, fried rice, etc.) or fresh vegetables, fruits, fish, live poultry birds and much more, throughout the city. Therefore, this can be an important aspect of alleviating poverty by involving more men and women in street food vending. However, street food vendors do not maintain the quality of foods. If they are properly guided on how to maintain the food in a way, using safety measures and developing skills in finance then street vendors' situation can be improved. Therefore, the project takes initiative to resolve the challenges and take actions to improve their situations. Under this project, a pilot will be run for 5 types of street food business (a) ready to eat foods, (b) fresh vegetables street business, (c) fresh fruits street business, (d) live poultry bird and (e) fish street business will be supported to make changes on food hygiene and food safety as well as generate evidence for influence. Initially, this pilot will be implemented in the ward no 5 of DNCC.

The findings will be presented as the evidence and draw recommendations to the policy makers at national level.

2. Objective of the study

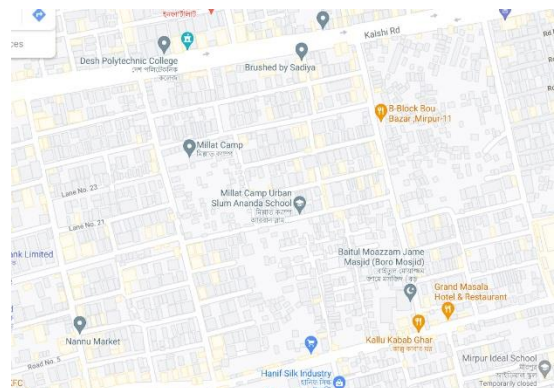
- Creating a database for 100 street food vendors
- Provide them hygiene training

3. Methodology of the study

To create the database a data collection tool was prepared and by using KOBO toolbox data was collected from 115 street food vendors. The data collection tool is provided in annexure 1 and list of street food vendor is provided in the annexure 2.

4. Location of the Study

Vashani Road, Block-A and B, Mirpur-11, Ward no, 5, Dhaka North City Corporation



5. Limitation

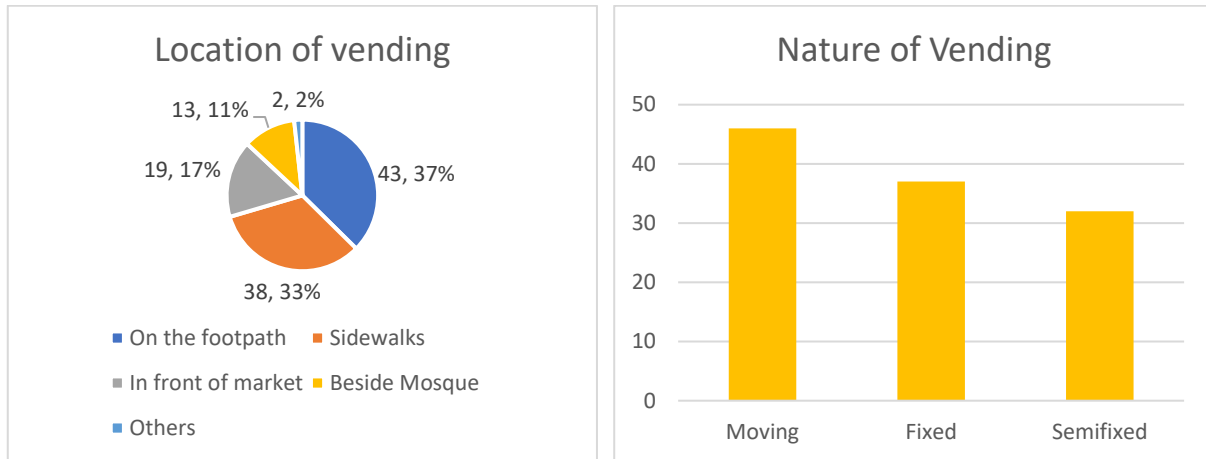
Street food vendors are mostly unlicensed. So that, they are in constant fear of eviction. And they do not feel much comfortable to talk about their issues. As a result, many of the vendors did not want to answer our question or provide phone numbers. We had to face difficulty to collect data.

6. Findings from the survey

Our aim of the survey was to create a database of the street food vendors and know about the nature and time of their vending, condition of their business license, hygiene related training, challenges they face while conducting business etc. We also observed them to

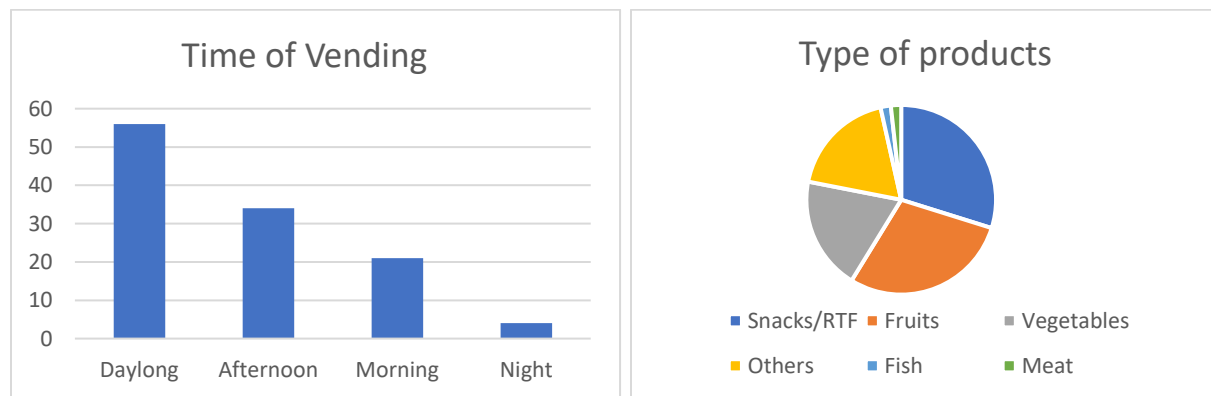
see that how hygiene they maintain currently and asked about their interest to receive hygiene related training. Findings from the survey are given below:

a. Strategic Location of vending business and Nature of Vending



115 respondents we got to take data for our survey. There we found 43(37.39%) vendors who conducted their business on the footpath, 38(33.04%) vendors on sidewalks, 19(16.52%) was in front of market, 2(1.74%) of them conducted their business beside Mosque and others 13 (11.3%) was steering their business on road. 46(40%) vendors we found who got moving on their business every time. 37 (32.17%) vendors were fixed and 32 (27.83%) vendors we found semi fixed.

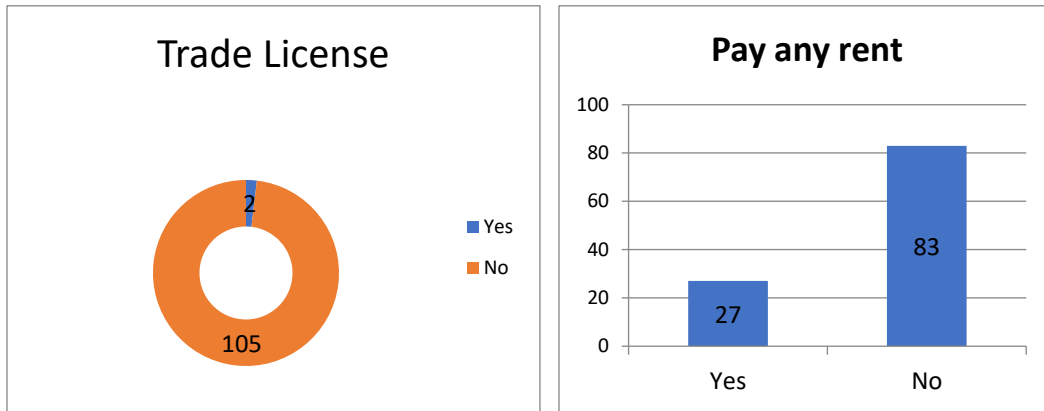
b. Time of vending in this location and Type of Products



Most of the vendors 56 (48.7%) are vending for daylong at 8:00 am to 11pm. 34 (29.57%) vendors are vending on afternoon, 21(18.26%) vendors are vending on morning around 6am to 11am and only 4 (3.48%) vendors are vending on night. 34 vendors sale snacks/RTF (ready to eat food) on street, 33 vendors sale Fruits, 22 vendors sales vegetables, 2 vendors sale fish, 2 sales meat, 1 sale grains and others 21 vendors sales

juice, kabab, liquid food, fuchka, matha, tea stall, soup, popcorn, noodles, boil egg, nuts etc.

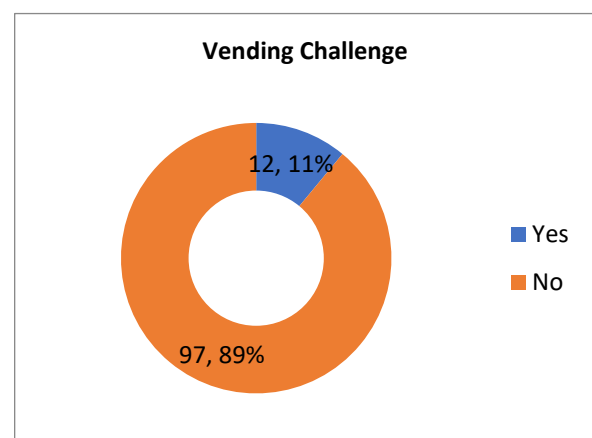
c. Status of the Trade License and Paying Rent



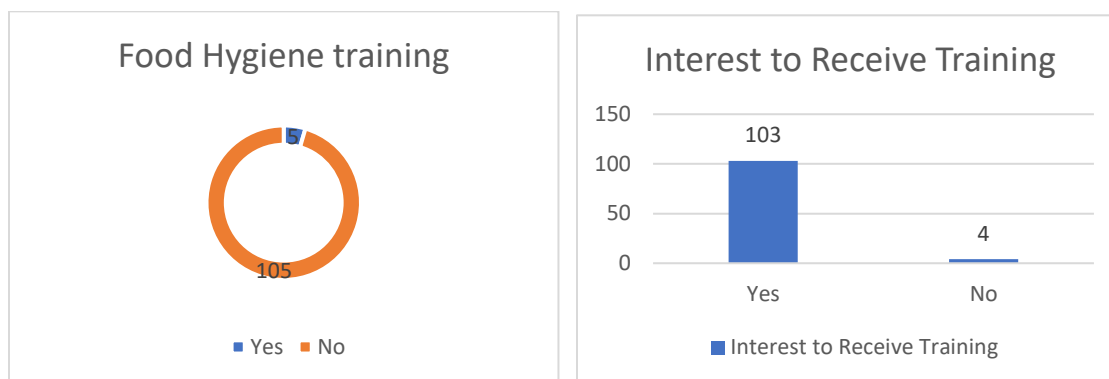
Not all the street food vendors were quite comfortable with answering the questions about having a trade license and paying rent. 107 out of 115 respondents answered about license. Only 2 of them have trade license for their vending business from City Corporation and market committee. But others 105 vendors don't have any license. And 110 out of 115 respondents answered the question about paying rent. There have 83 vendors deny paying anyone but other 27 vendors pay 35tk to 300tk everyday someone who is not authorized to take money from them includes police, market committee, local thugs etc.

d. Challenge to sell your foods

Not all the street food vendors were ready to answer this question as well. Out of 115 respondents, 109 answered this question related to their vending challenges. 97 vendors thought they don't have any challenge to sell their food in survey location. But 12 vendors gave their opinions about the challenges. They said, as they do not have a fixed place to vend, they are often evicted by the police and are forced to close their business. Sometimes, they become victim of extortion by the police and local thugs.



e. Training on Hygiene Issue



110 out of 115 respondents answered this question. Only 5 vendors we found who have training of making and serving food in a hygienic manner. But they did not mention from where they have obtained the training. Other vendors don't have any training about food safety or hygiene. But 103 vendors have interest to get training on hygiene and safe food practices.

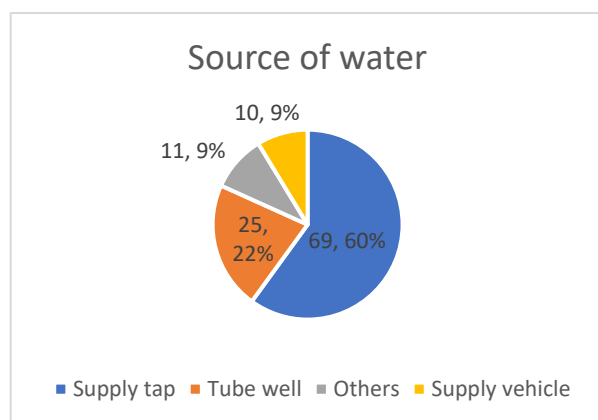
f. Hygienic and food safety practices

The respondents were observed for a short period of time (8-10 minutes) on the following issues. The findings reflect data just from the observation period.

Hygienic and food safety practices	Yes	No	Comments
Mask worn properly	9	106	40 of the respondents did not have any mask and the rest didn't wear it properly
Touching face/nose before and after washing hands	3	107	
Sneezing/Coughing	12	103	
Wearing gloves	2	113	
Physical distancing	6	109	
Hand wash available nearby	21	94	
Sanitizer available nearby	5	110	
Risk of Contamination	32	83	
Clean surface	110	5	
Clean Instruments	109	6	
Using Waste bin	79	36	
Clean surrounding	107	8	
Clean clothes	113	2	
Clean water available	89	26	

Smoking	5	110
Eating betel leaf	6	109
Cover the foods properly	80	35
Vending cart beside sewerage/ garbage	1	114

g. Source of water



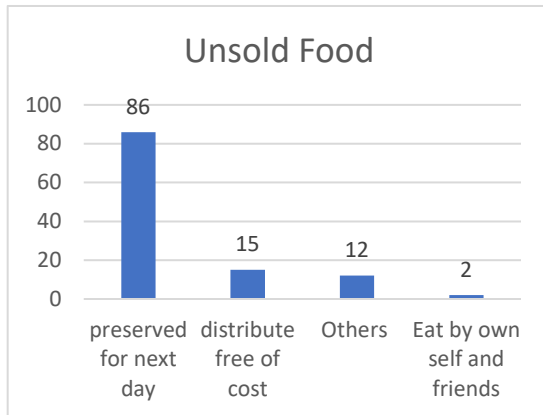
69 vendors out of 115 use waters from supply tap, 25 got water from tube well, 10 vendors collect water from supply vehicle and 11 vendors chose the other option. Among these 11, 9 street food vendors do not need water for selling their products and rest of the two replied that they use jar water and mineral water.

h. Toilet Use and Handwash



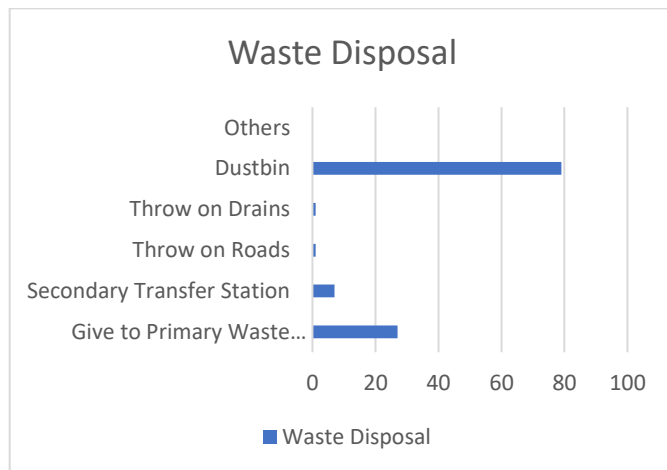
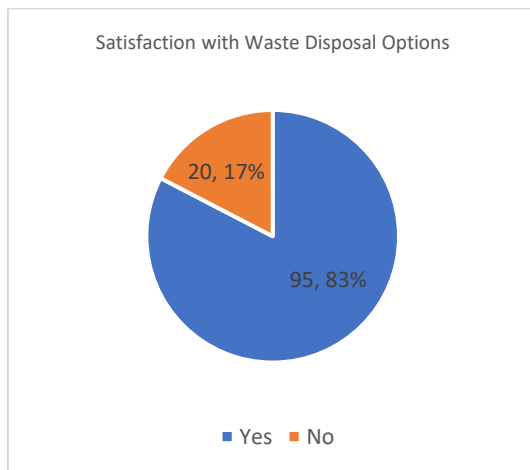
Most of vendors use public toilet (54 vendors out of 115). 31 vendors use toilet at home. 13 vendors use neighbor's toilet and others 17 use Mosque's toilet. We asked the vendors about wash their hand after use toilet. 93 of them out of 115 were affirmative about washing their hands after using toilet. But others 22 vendors said they sometimes wash their hand after toilet use. And 100 vendors out of 115 use soap/detergent and water for cleansing their hand and other 15 vendors we found wash hand only using water.

i. Unsold Food



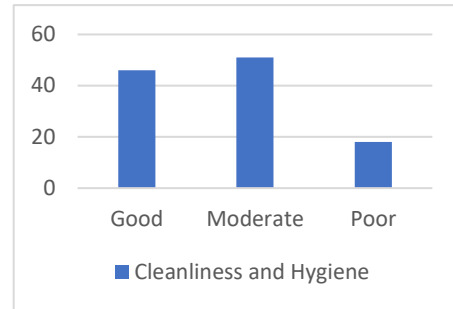
Almost all food vendors replied that they have some leftover foods. And most of them 86 (74.78%) preserve the food for next day. 15 of the respondents replied that, they distribute rest of their food free of cost and 2 of them eat the leftover food by own self and friends. And others 12 replied that they try to sell out all their food every day.

j. Waste Disposal



The respondents were asked about the condition of the waste disposal. There we ask a question to surveyors about the vendor's waste disposal. Surveyors gave their opinion about the vendor disposal system. 95 vendors have waste disposal options. But 20 of them are not satisfied with waste disposal options. Most of the vendors (79 out of 115) use waste bin to dispose their waste, 27 vendors give waste to primary waste collector, 7 vendors give away to secondary transfer station, 2 vendors said that they throw away waste on drain and road.

The enumerators were asked to rate the street food vendors as per the cleanliness and hygiene based in the observation they have done. The enumerators rated 51 vendors as moderately clean, 46 vendors' cleanliness were rated good, and 18 vendors' cleanliness and hygiene were rated poor.



7. Training needs Assessment

Most of the respondents of this survey did not receive any kind of training regarding hygiene and cleanliness. So, they lack information about hygiene practices. The good sign is they want to increase their knowledge in this regard.

After an observation of the respondents, we have found weaknesses in several hygiene issues. Such as- COVID measures like wearing mask, keeping sanitizers, and maintaining physical distancing were totally ignored by the street food vendors. In addition, hand wash facility was also not available nearby.

During observation, risk of contamination, not using waste bin, unavailability of clean water, not covering the food properly were, these issues were also observed. And it was found out that, a significant number of vendors are not maintaining hygiene considering the above-mentioned issue. And it is very important that, these issues are maintained by every food vendor. If not, it can bring health hazard. It was also observed that, most of the vendors are not using hand gloves while handling food and this is a major reason to increase the risk of bacterial contamination.

personal hygiene level was also observed among the food vendors, and it was found that, a very few of them touched their face/nose, sneezed/coughed, smoked or ate betel leaf during the observation time. But two things to mention here. Even if only one or two street food vendors, sneezes even once or twice on food it can cause health hazard and the second thing is, observing just for 8-10 minutes cannot reflect the practice of their rest of the business time.

We have also observed some positive issues, such as clean surface, clean instruments, clean surrounding, and clean clothes are maintained by street food vendors. In addition, only one vendor set up their vending cart beside sewerage.

Most of the vendors have said that they use supply water. Currently, the supply water is not very clean to be directly used for cooking or drinking. Thus, measures should be

taken in this regard. In terms of washing hands after toilet use, a significant number of street food vendors said that they sometimes wash hands after toilet use and many of them wash hands just with water.

Most of the respondents said that they preserve the unsold foods and we have also seen weakness in terms of waste disposal.

Considering the findings from the survey, we think the street food vendors need to be trained in the following issues:

- Food hygiene and its' importance.
- Main sources of food contamination, such as-
 - o physical contamination,
 - o chemical contamination and
 - o biological contamination.
- Reasons of bacterial contamination and how to avoid those.
- Importance of keeping the vending space and vending cart clean and how it can be done.
- Importance of pest control.
- Importance of avoiding poor quality product and harmful chemical.
- Importance and procedure of keeping the utensils, equipment and tea towel clean.
- Importance of proper packaging.
- Cooking and storing food in proper temperature, keeping raw and cooked food separately, and keeping the food covered.
- Proper waste management.
- Maintain personal hygiene, such as- washing hands, wearing gloves, covering hair, washing hands after toilet use with soap/detergent etc.

8. Some concerning issues

It was found out that, most of the conduct their business in the sidewalks and mostly they are mobile vendors. Most of the vendors sell snacks or (ready to eat food), fruits and vegetables. Though most of the respondents said that they do not have trade license but some of them are paying a significant amount of money daily to unauthorized people, including police, market committee, local thugs etc. And vendors identified some of their challenges. Their main two challenges are fear of eviction and

extortion. And as they are not licensed by City Corporation or any other legal authority this problem intensifies.

9. Recommendations

- Identify opportunities and strategies to support both Local Governments and street food vendors
- Formulating and implementing vendor management policy
- Bring the street food vendors under registration by City Corporation. It will give the vendors opportunity to conduct the business without fear of eviction and extortion. In addition, it will become an income source for the City Corporation.
- Create a database, so that street food vendors can be brought monitoring, evaluation, regulation, and hygiene training more easily.
- Set the rights and obligation of the street food vendors.
- Regulate and monitor street food vending system
- Involving private sector where necessary, possibly to provide training to the street food vendors with support of City Corporation.
- Ensure coordination among relevant stakeholders, such as- City Corporation, Police, Ministry of Health, Ministry of Labour and Employment etc.
- Capacity building of the street food vendors on hygiene issue, including- food contamination, personal hygiene, cooking and storing food, cleaning the vending area and cart, handling food, packaging etc.

10. Conclusion

Street food vendors play an important role by meeting the food demands of the urban dwellers. It provides access to millions of people daily with a wide variety of food that too in a relatively cheap price. It assures food security especially for lower-middle income people. At the same time, street food vending is chosen as employment by a significant number of people as it requires less capital, training, and education. But it is undeniable that, street food vendors lack the quality and training of safe and hygienic food handling. Thus, causes a major public health risk.

Street food vendors face various issues, such as- extortion, harassment, eviction due to not having proper registration or license. Thus, it also becomes hard for creating a database of the street food vendors and bring them under training or monitoring. Bringing them under licensing system will not only benefit them but also City Corporation will be benefited by earning revenue from this big working force. Considering the situation, it is important to take initiative in this regard as soon as possible.

Appendix 2: Data Collection tool of Street Food Vendors

Piloting of Street Food Vending in the Dhaka North City Corporation

A. Introduction

I am from Work for a Better Bangladesh (WBB) Trust and want to take your interview to gather some information as part of the piloting on how street food vendors can use public spaces/area in Ward No 5 of Dhaka North City to operate vending business by practicing more food safety and hygienic practices to offer safe foods to the city dwellers.

We will not use the survey findings in your name, but we will prepare some recommendations for DNCC authority to develop guidelines to better management of public spaces I street food vending.

The survey work is being done with support from Dhaka Food System (DFS) project of LGD that is being technically assisted by Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) Bangladesh.

B. Interview Questions

B.1. Basic Vendor Information

1.1. Strategic Location of vending business (defined with Consent of Councilor, Ward No-5 and community Consultation):

a.) On the footpath b) Sidewalks c) In front of market d. Near School e) Beside Mosque/Temple/Church
f) Beside office, f) Near a big restaurant g.) Near a playground h) Near a park i) Others (Please Specify) -----

1.2. Nature of vending business: (put ✓ in the box)

Fixed	Semifixed	Moving

1.3. Time of vending in this location: (put ✓ in the box) please mention time

When	Morning	Afternoon	Night	Daylong
Time				

1.4. Type of product the vendor sale: (put ✓ in the box)

Vegetables	Fruits	Grains	Fish	Meat	Snacks/RTF	Others

Others.....

B.2. Access and Use of Public Space

2.1. Do you have any trade License or written permission to run vending business? (put v in the box)

Yes	No

if yes from which organization:

- a. City corporation b) market committee c) Cooperative association, d. Civil surgeon office e. Police station f) Others

2.2. Do you pay any rent for the vending business in this location/place?

Yes	No

If yes, how much -----Tk.

Whom to pay rent?

- a. City Corporation b. Policec. Market Management Committee
- d. Bidder/Lessee e. Unofficial pay to other persons f) others -----

2.3. Do you face any challenge to sell your foods in this location/place? (put v in the box)

Yes	No

If yes, then tell us main two or three of those challenges.

- a.....
- a.
- b.

B.3. Access to Training

3.1. Do you have training of making and serving food in a hygienic manner? (put v in the box)

Yes	No

If yes, then for how many days and from which organization?

.....

If no, are you interested to receive training on hygiene and safe food practices? (put V in the box)

Yes	No

B.4. Food Safety and Vendor's Personal Hygiene

4.1. Hygiene and Safety measures (put V in the box and put your comments on specific issue)

(Most answers will be based on observations).

Hygienic and food safety practices	Yes	No	Comments
Mask worn properly			
Touching face/nose before and after washing hands			
Sneezing/Coughing			
Wearing gloves			
Physical distancing			
Hand wash available nearby			
Sanitizer available nearby			
Risk of Contamination			
Clean surface			
Clean Instruments			
Using Waste bin			
Clean surrounding			
Clean clothes			
Clean water available			
Smoking			
Eating betel leaf			
Cover the foods properly			
Vending cart beside sewerage/ garbage			

4.2. From which source you use your water to you use for washing, cooking and drinking purpose?

a) Tube well b) Supply tap c) Supply vehicle d) Others (specify)-----

4.3. Where do you go if you need to use the toilet? (Can be more than one answer)

a) public toilet b) At the shop c) At home d) At neighbor's house
e) At roadside f) Others -----

4.4. Do you wash your hands after you visit toilet?

a) Yes	b) No	c) Sometimes
--------	-------	--------------

4.5. What do you use for cleansing your hands? ☐

1) Only water 2) Soap/detergent and water 3) Mud/sand and water 4) Others-----

4.6. If any cooked food remains unsold, what do you do with those food (please as this question to vendors who sell cooked food)

a. preserved for next day selling b) distribute free of cost to the beggars, c) Eat by own self and family members, e. Others (please specify)

B.5. Food Waste Management

5.1. Are you satisfied with waste disposal options are here?

Yes	No
-----	----

5.2. What you do for your waste disposal?

a. Give to primary waste collector b. Secondary Transfer Station C. Thrown on roads; d. Thrown on drains. e. Dust bin f) others (please specify).

B.6. Other

6.1. From 1-10 mark the cleanliness and hygiene of the vendors. (put v in the box)

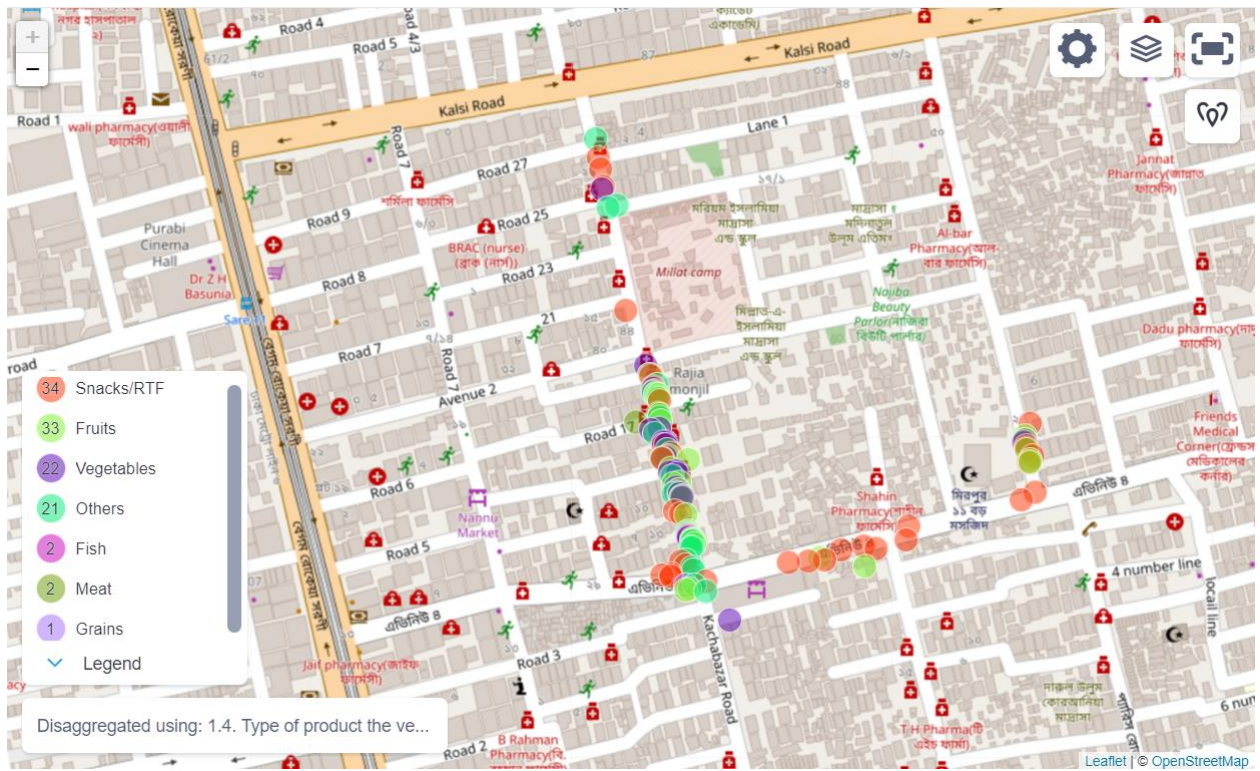
(Based on observations on questions in B.5 and B.5, safety measures and persona’s hygienic and food waste disposal respectively)

Excellent (10)	Good (7-9)	Moderate (4-6)	Poor (1-2)	Very poor (1)

6.2. Name and Cell No of the vendor:

6.3. Name of the enumerator: _____

Appendix 3: Mapping of the Street Food Vendors



Appendix 4: Database of the Street Food Vendors

Sl No	Time of vending in this location	Type of product the vendor sale	Name of the vendor	Cell Number of the vendor
1	Afternoon	Snacks/RTF	Swapon	01920919915
2	Daylong	Snacks/RTF	Jahid	01918280440
3	Night	Snacks/RTF	Jasim/ Afroz	01687088425, 01928688044
4	Night	Snacks/RTF	Selim	01674838322
5	Night	Snacks/RTF	Md. Anis	01760303723
6	Night	Others	Md. Ibrahim	01956330326, 01635436187
7	Daylong	Others	Selim	01401546469
8	Daylong	Snacks/RTF	Md. Siraj	01675027516
9	Daylong	Others	Md. Faiyaz	01721632638
10	Daylong	Vegetables	Yunus	01317165113
11	Daylong	Fruits	Md.sakib	01676041994
12	Afternoon	Snacks/RTF	Akram	01714217748
13	Daylong	Snacks/RTF	Faisal	01997961398
14	Daylong	Fruits	Lucky	01960572620
15	Daylong	Snacks/RTF	Papon	01855726543
16	Daylong	Meat	Shipon	01733533125
17	Daylong	Vegetables	Faruq	01639664418
18	Daylong	Fruits	Abdur Rahman	01930547706
19	Daylong	Fruits	Parvez (on request)	01601555221
20	Afternoon	Snacks/RTF	Jafor	01680051573
21	Afternoon	Snacks/RTF	MD helal	01729931840
22	Afternoon	Grains	Yasin	01763879251
23	Afternoon	Fruits	Abdus Salam	01788889870
24	Afternoon	Snacks/RTF	Abul Hossain	01982244182
25	Afternoon	Snacks/RTF	Jumman	01944886661
26	Afternoon	Snacks/RTF	Samir	01937311618
27	Daylong	Others	Md.Shahidul	01625244628
28	Afternoon	Snacks/RTF	Md. Javed	01685644499
29	Afternoon	Snacks/RTF	Alamin	01785052718
30	Afternoon	Snacks/RTF	Arif Ahmed	01968727108
31	Daylong	Vegetables	Md. Imran Hossaim	01966306109
32	Afternoon	Snacks/RTF	Md manik	01746436173
33	Afternoon	Snacks/RTF	Anowar	01929411785
34	Afternoon	Others	Akter	01681161440
35	Daylong	Fruits	Asad	01728492674
36	Daylong	Fruits	Samrat	01873763452

37	Daylong	Vegetables	Mohammad Yunus	01743273864
38	Daylong	Vegetables	Md.riyad	01686536762
39	Daylong	Snacks/RTF	MD tahir	01997961398
40	Afternoon	Others	Jafar	01765503540(on request)
41	Daylong	Fruits	Mohammd Sohrab	01924592439
42	Daylong	Others	Dulal	01872178079
43	Daylong	Vegetables	Mokim Bepary	01715317755
44	Daylong	Meat	Parvez	01944777706
45	Daylong	Others	Md. Azgar (Person with Disability)	01705500381
46	Daylong	Snacks/RTF	Md. Selim	01857102443
47	Daylong	Others	Alauddin	01921316056
48	Daylong	Fruits	Siraj	01913736865
49	Daylong	Fruits	Md shakil	01842019831
50	Daylong	Fruits	Md. Bacchu Sheikh	01772860466
51	Afternoon	Snacks/RTF	Jasim	01640263220
52	Afternoon	Fruits	Rashed	01919384377
53	Afternoon	Vegetables	Ariful	01949297272
54	Afternoon	Fruits	Abdul shikdar	01882404249
55	Afternoon	Snacks/RTF	Nazrul islam	01730805769
56	Afternoon	Fruits	Alma's mollah	01734182390
57	Afternoon	Snacks/RTF	Mahfouz	01406666584
58	Afternoon	Others	Md. Ali	01904482006
59	Afternoon	Others	Rafiq	01719482792
60	Afternoon	Snacks/RTF	Ashraf	01963501339
61	Afternoon	Others	Abdur Rahim	01616266632
62	Afternoon	Snacks/RTF	Akbor	01902568766
63	Afternoon	Fruits	Kawsar	01309293894
64	Afternoon	Others	Abdul Quddus	01902572556
65	Daylong	Fruits	Rubel	01797844826 (on request)
66	Daylong	Others	Josim	01990257245
67	Daylong	Snacks/RTF	Unnus	01986581517
68	Daylong	Snacks/RTF	Sultan	01400244421
69	Daylong	Fruits	Md Habibur Rahman	01749978446
70	Daylong	Vegetables	Md shadat hossen	01987962127
71	Daylong	Fruits	Nur Islam	01996518784
72	Daylong	Snacks/RTF	Md khalil mia	01752843126
73	Daylong	Vegetables	Md kayes	01920320468
74	Daylong	Fruits	Ibrahim	01946403468

75	Daylong	Fruits	Malek	01989220391
76	Daylong	Fruits	Mirajul	01727805741
77	Daylong	Vegetables	Sobhan	01722017840
78	Daylong	Vegetables	Wahhid	01674708219
79	Daylong	Fruits	Md forkan	01793726187
80	Daylong	Others	Rini	01913829244
81	Daylong	Fruits	Md. Wahid	016854444727
82	Daylong	Snacks/RTF	Raju	01940565562
83	Daylong	Others	Abdul Matin	01674548042
84	Daylong	Others	Hasina	01946914915
85	Daylong	Snacks/RTF	Anowar	01742878322
86	Morning	Others	Abdul Aziz	01919413654
87	Morning	Others	Nitai Ghos	01726844627
88	Morning	Others	Mohammd Abdus Sobahan	01747171270
89	Morning	Fruits	Omar Faruk	1709011953
90	Morning	Fish	Imran	01956953868
91	Morning	Fish	Md. Ispat hossain	017048193300
92	Morning	Vegetables	Md.Shohidul Hoque	01715256271
93	Morning	Vegetables	Polas saker	01981585442
94	Morning	Vegetables	Md. Allauddin	01917286051
95	Morning	Fruits	Md. Imran	01580786080
96	Morning	Fruits	Jamal	1741564981
97	Morning	Fruits	Khalil	01752983303
98	Morning	Fruits	Md. Kawser	01309293894
99	Morning	Vegetables	Md.rony	01671029312
100	Morning	Fruits	Julhal	01321902110
101	Morning	Fruits	Imran	01580786080
102	Morning	Vegetables	Sohag munsi	01779574343

Appendix 5: Perception Survey Report on Farmers' Market



Report on Perception Survey on Farmers' Market



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



1. Background:

Dhaka is often ranked as one of the least habitable cities on the planet. Its level of air pollution is unacceptably high, with PM 205 vastly exceeding WHO acceptable levels. While air pollution improved somewhat during the semi lockdown for COVID-19, even without schools re-opening, air pollution levels are again dire. One key factor that contributes to air pollution is motorized transport. Efforts to reduce air pollution should include measures to reduce reliance on motorized transport. here an important measure would be to bring food closer to consumers to reduce the need to travel to reach shops and stores where food is available.

Rates of non-communicable disease in Bangladesh are also high and on the increase. An important risk factor is lack of consumption of enough fruits and vegetables. World Health Organization finds that most of the population of Bangladesh does not consume an adequate number of servings of fruits and vegetables, thereby contributing to several non-communicable diseases, such as- diabetes, cancer etc. The problem is further aggravated by high consumption of unhealthy foods and sugary beverages. When people buy their food in supermarkets rather than traditional markets or from vendor strands and carts, they are more likely to purchase processed food, which are worse for health than the foods commonly available in markets and from vendors.

Nowadays people are more concerned about food safety. The vegetables containing harmful chemicals and formalin already exhaust city people. they prefer to visit those markets that contains and sells fresh, safe nutritious food. Therefore, farmers market is one of the platforms, which will fulfil the demand of both producers and consumers. In this initiative, local farmers will have access to sell their freshly produced vegetables in the market where at the same time city people will get the chance to buy fresh foods without having any worries about chemicals and formalin.

At the initial stage, Dhaka Food System (DFS) Project will coordinate among the relevant stakeholders including the Government, City Corporation, private sectors, NGOs piloting this Farmers' Market at Mirpur under DNCC. After that, the project will mobilize the local farmers. Different stakeholders like Bangladesh Food Safety Authority, Department of Agriculture Extension (DAE), Department of Agriculture Marketing etc. will also be involved to ensure that the farmers coming to the farmers market are producing quality vegetables following food safety standards that will relieve city people that they are already in a panic of consuming contaminated vegetables. The working area is in T-Block, Ward no-6, Rupnagar R/A, Mirpur.

2. Objective of the study:

Prior to establishing the market, a perception survey was conducted among the community people to know about their opinion and demand about the farmers' market.

3. Methodology:

The perception surveys were conducted among 150 community people around the selected site. The survey questionnaire is provided in the annexure 1.

4. Limitation:

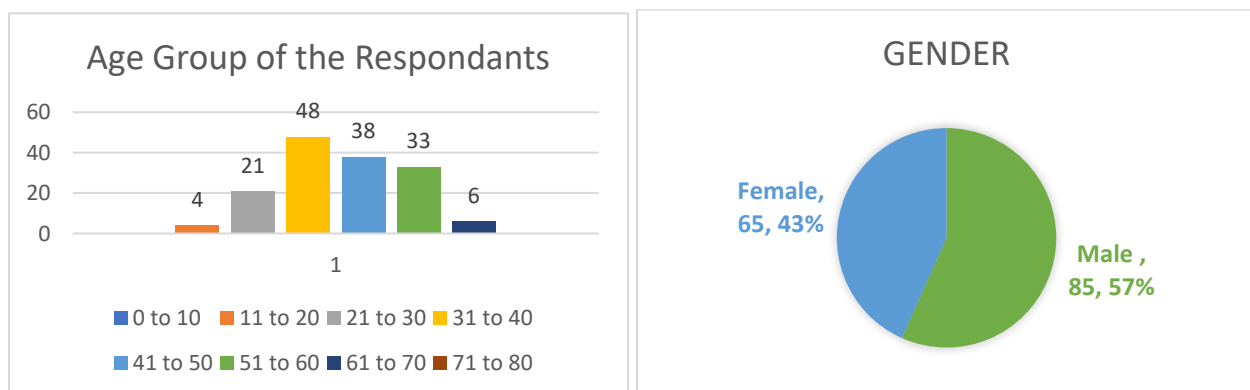
We wanted to conduct the survey among 75 men and 75 women to ensure gender balance but due to lack of interest from women's side to participate in the survey, we could reach 65 women instead of 75.

5. Findings from the Survey:

Through this perception survey, we wanted to understand the pattern of buying groceries of community people, problems they face currently in this regard, what is their thought about establishing a farmers' market in their community, if they agree to it what is their expectations and if they do not agree to it what is their fear. In addition to these, we wanted to identify their current pattern of fruits and vegetable consumption. Findings from the survey is described below:

5.1. Age group and gender of the respondents:

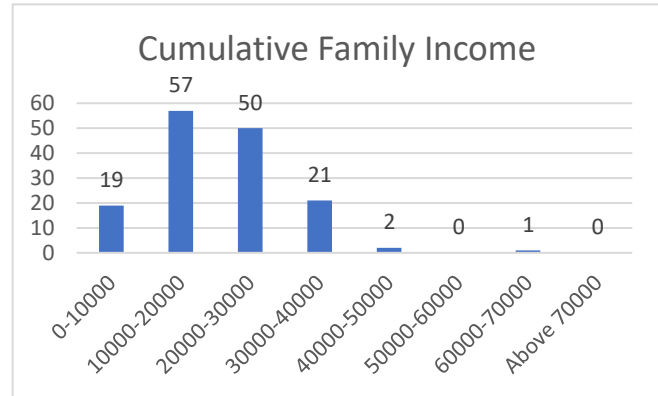
The perception survey was conducted among 150 respondents. Most of the respondents were from age group of 31-40 (48 respondents). Other respondents were from age group of 41-50 (38 respondents), 51-60 (33 respondents), 21-30 (21 respondents), 61-70 (6 respondents) and 11-20 (4 respondents).



We wanted to ensure gender balance while collecting data. Due to lack of interest to participate in the survey we could not maintain it. We reached 85 males (57%) and 65 females (43%).

5.2. Cumulative family income

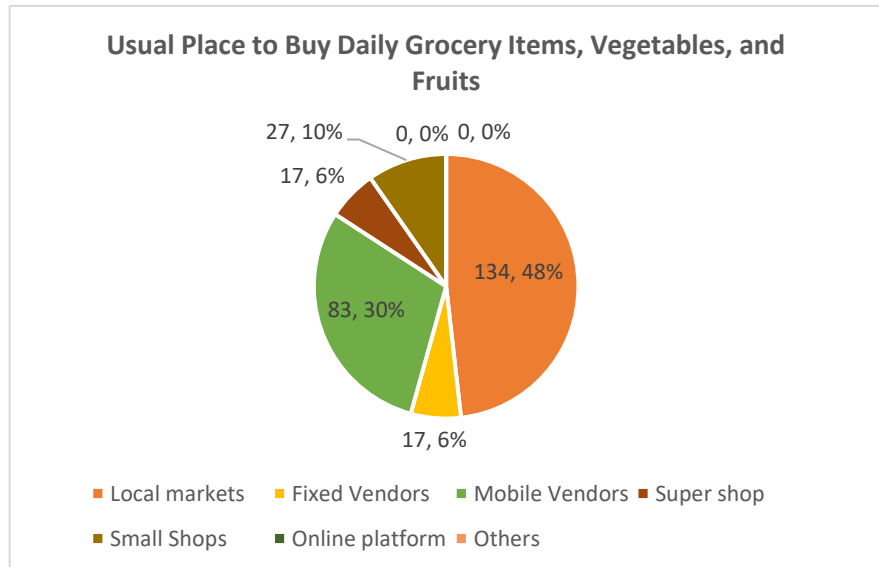
According to the survey findings, T-Block, Ward no-6, Rupnagar R/A, Mirpur is mostly an area with lower-middle income people. We found only one respondent who belongs to income group 60,000-70,000 BDT and two respondents from 40,000-50,000 BDT. Most of the respondents are from income group of 10,000-20,000 (57 respondents).



Other respondents are from income group of 20,000-30,000 (50 respondents), 30,000-40,000 (21 respondents), 0-10,000 (19 respondents). There were no respondents from income group of 50,000-60,000 and above 70,000.

5.3. Usual place to buy grocery items, vegetables, and fruits

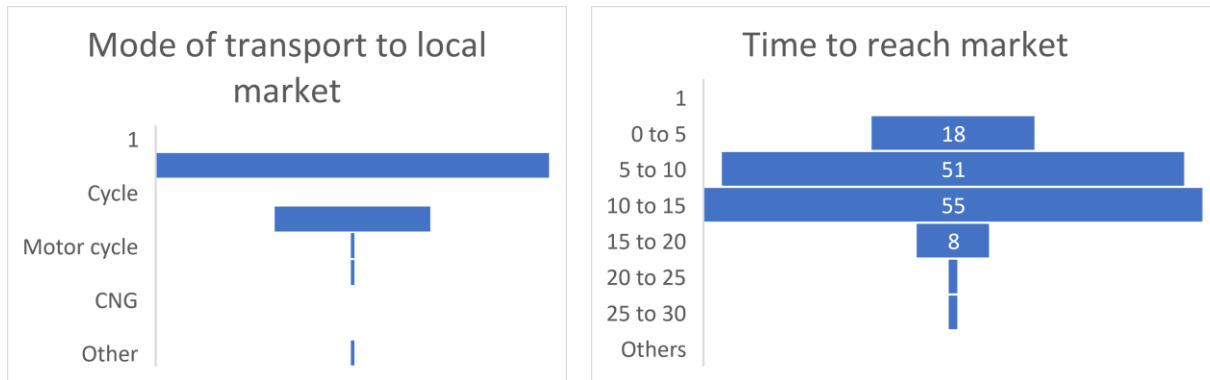
Most of the respondents (48%) said that they buy their daily necessities from local markets (139 respondents) and none of the respondents buy their grocery items, vegetables, and fruits from online platform. Next to local market, most of the respondents (30%) said that they prefer mobile vendors (83 respondents).



Respondents also talked about small shops (27 respondents), stationary vendors (17 respondents), and super shops (17 respondents).

5.4. Mode of transport and time to local market:

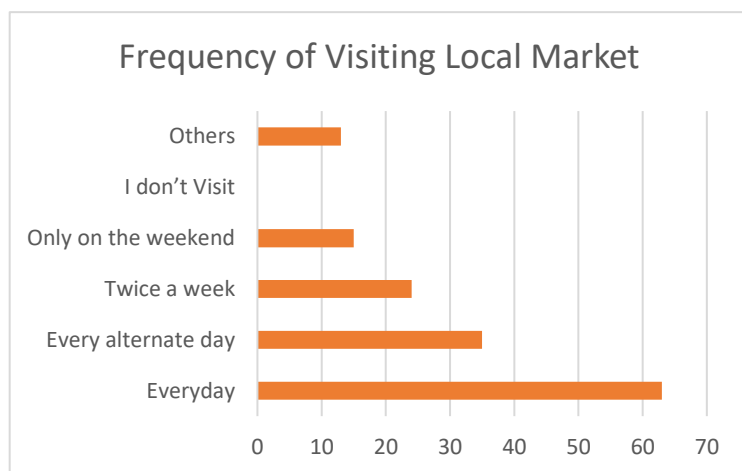
The 134 respondents who said that they usually go to local markets to buy their daily needs were asked about their mode of transport to local market. Most of the respondents (101) replied that, they walk to the local market. The second highest respondents (40) said that they take rickshaws. Only one respondent said that he goes to local market by his own CNG.



Most of the respondents (55) can reach to market by 10-15 minutes from their home. 51 respondents need 5-10 minutes to reach to market, 18 respondents said that they reach local market by 5 minutes and 8 respondents said that they need 15-20 minutes. Only 2 respondents said that they need 20-30 minutes.

5.5. Frequency of visiting local market:

When asked the frequency of visiting local market, most of the respondents (63) replied that, they visit every day. 35 respondents replied that they visit local market every alternate day, 24 respondents said that they visit local market twice a week and 15 respondents said that they visit local market only on weekend. 13 respondents said that they only visit local market when it is necessary. There were no respondents who do not visit local market.



5.6. Visit to the closest market and satisfaction with the current condition:



When asked this question, 132 respondents replied that the market they frequently visit is the closest from their home and other 18 respondents said no. And the reasons identified for not visiting the closest market were- price is high (8), the absence of quality market nearby (6 respondents), unavailability of quality products in the closest market (3 respondents), and poor environment (1 respondent). 75% respondents expressed their satisfaction with buying daily groceries and 25% said that they are not happy with the current condition.

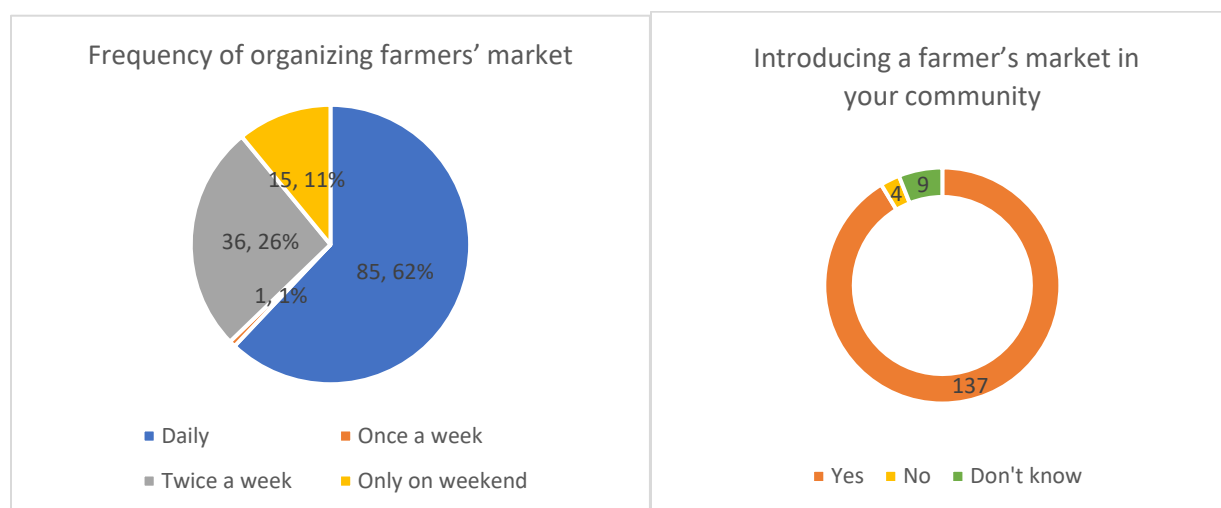
5.7. Problems regarding the local market:

All the respondents were asked about the problems they face in their local markets and rate those as high, medium, and low. Most of the respondents identified distance from home, unpleasant route, behavior of the customers, fear of germs and COVID-19, disorganized as problems that do not concern them much. Issues like lack of cleanliness, high price, poor quality of the products, behavior of the shopkeepers, poor infrastructure, vehicles inside the market got high to medium concern from the respondents. In addition to the problems 2 respondents expressed high concern with the forgery regarding to product's weight. The list below illustrates the response more.

Problems	High	Medium	Low
Distance from home	19	38	93
Route not pleasant (broken road, fear of cars, lack of safety, garbage, unsafe road crossing)	30	12	108
Lack of cleanliness	85	49	16
High Price of the products	74	65	11

Poor quality of the products	26	53	71
Behavior of the Shopkeepers/sellers	63	5	82
Behavior of the customers	10	3	137
Fear of various germs and COVID-19	37	15	98
Congested (crowdy and lack of open air)	74	36	40
Disorganized (fear of contamination)	40	10	100
Men outnumber women (only for women)	35	13	17
Poor infrastructure (no shade problem during rainy season, public toilet)	88	34	28
Need to bargain	34	49	67
Vehicles inside the market	67	29	54
Other (forgery with weight)	2		

5.8. Farmers' market in your community and Frequency of organizing farmers' market:

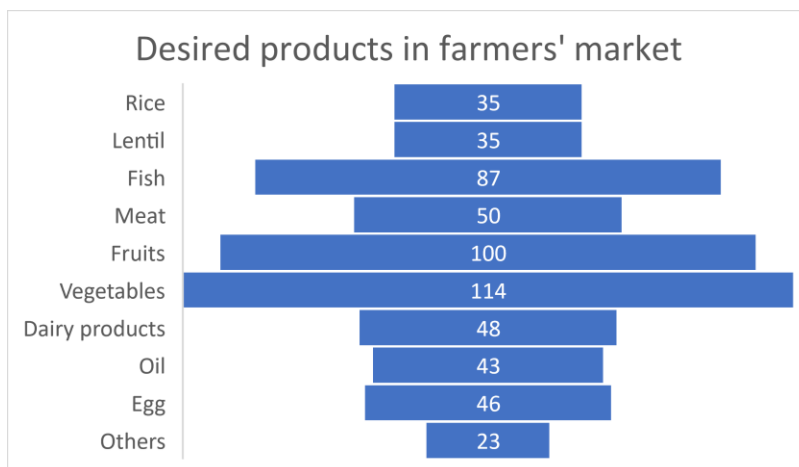


Respondents were explained the concept of farmers' market and later asked that, do they prefer having a farmers' market in their own community. 137 respondents said that they want to have farmers' market in the community and 4 respondents were not happy with the idea. Whereas 9 respondents said that they do not know. Interested 137 respondents were asked about how often they want farmers' market to be organized in

their community. 62% replied they want it daily, 26% replied twice a week, 11% replied only on weekend and 1% replied once a week.

5.9. Products you want in the farmers’ market:

The 137 respondents who showed interest to have farmers’ market in their community, were asked what kind of products they want available in the farmers’ market. According to the response, fresh vegetable, fruits, and fish were priority of most of the respondents. Fresh vegetables were selected by



114 respondents, fruits were selected by 100 respondents, fish were selected by 87 respondents. Beside these, meat was selected by 50 respondents, dairy products were selected by 48 respondents, eggs were selected by 46 respondents, oils were selected by 43 respondents, rice was selected by 35 respondents, and lentil was selected by 35 respondents. 23 respondents selected the other option and said that they want availability of all kinds of products in the farmers’ market.

5.10. Possible benefits you expect from a farmer’s market:

The 137 respondents who showed interest to have farmers’ market in their own community were also asked about the benefits they want from a farmers’ market and rate them as high medium and low. Most of the respondents identified issues like fair price, health, and cleanliness as their highest priorities. Issues like, clarity about the products, open air, and enough space, win-win situation for customer and farmers, restrict vehicle movement in the market site, COVID-19 measures got high to medium importance. And rest of the issues got medium to low priorities. The list below illustrates the response more.

Possible Benefits	High	Medium	Low
Health	99	10	28
Fair price	104	33	0
Clarity about products/chemical free food	73	34	30

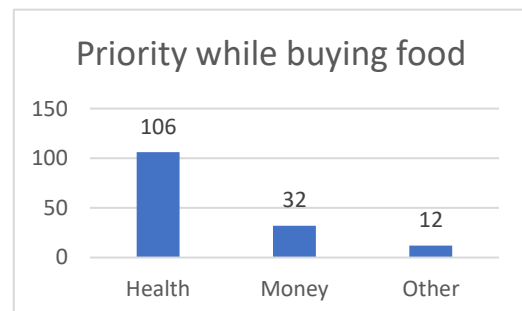
Not so distant	36	7	94
Open air and enough space	70	24	43
COVID-19 measures	42	32	55
High quality of foods	93	19	25
Cleanliness	114	21	2
Well organized (to avoid the risk of contamination and crowd)	41	19	77
Restrict vehicle movement in the market site	52	23	62
Win-win situation for customer and farmers	60	28	49
Others	0	0	0

5.11. Possible drawbacks of the farmers' market:

As mentioned earlier, only 4 respondents said that they are not happy with the idea of establishing farmers' market in their community and they were asked about the possible drawbacks. Increase of traffic jam was selected by 2 respondents, issue of garbage was raised by 3 respondents, 3 respondents selected bad smell, increase of noise pollution was raised by 3 respondents, and 1 respondent feared that it will increase the risk of COVID-19. In addition to these, one respondent added that, farmers; market may occupy the street and cause problem to movement.

5.12. Priority while buying food:

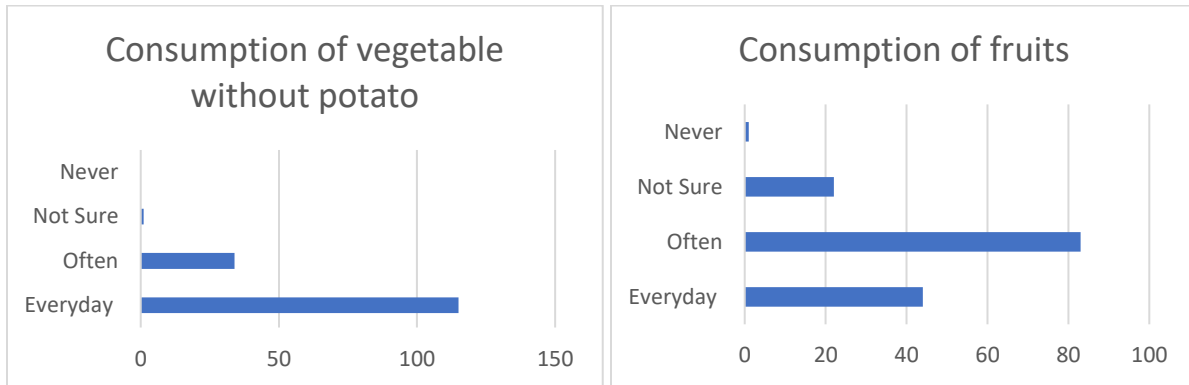
The respondents were asked that whether they prioritize money or health while buying food. Most of the respondents (106) said that they prioritize health most. 32 respondents said that they need to think about money first and 12 respondents selected the other option. They illustrated that, they need to balance considering health and money.



5.13. Consumption of vegetables and fruits

The respondents were asked about their consumption pattern of fruits and vegetables as we wanted to understand whether they consume healthy diets or not. Thus, we asked the respondents, on an average how many times you consume vegetables without potato in a week? Most of the respondents (115) said that they consume vegetables 2 times a day that means on lunch and dinner they consume vegetables. 34

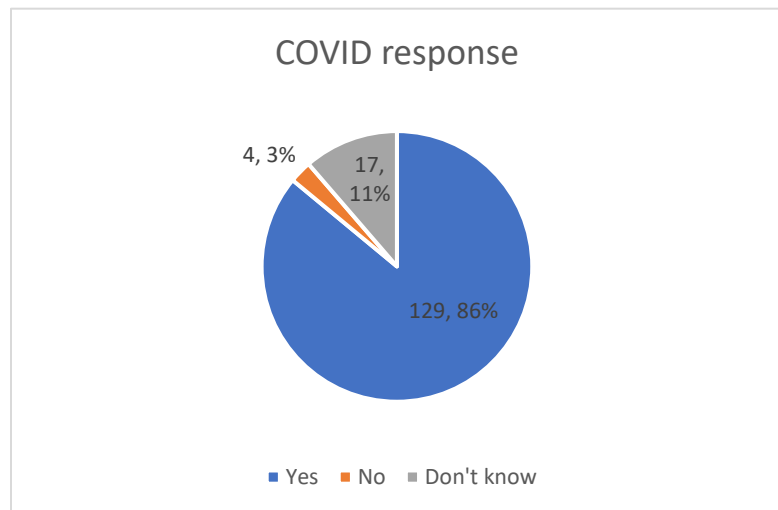
respondents said that they often consume vegetables and only 1 respondent was unsure about consumption pattern. We got no respondent who does not consume vegetables.



We also asked the respondents about the pattern of consuming fruits. We asked the respondents, on an average how many times you consume fruits in a week? Most of the respondents (83) replied they often eat fruits, 44 respondents said they eat fruit every day and 22 respondents replied they are unsure. Only 1 respondent replied about no consumption of fruit.

5.14. Farmers’ market as COVID response

The respondents were asked whether farmers’ market can be a COVID response. Most of the respondents (129) replied yes but many of them could not reply properly that why it is a good COVID response. But some of them came with some explanations. Some said that, during COVID-19 we understood that it is very



important to eat healthy and nutritious food to stay healthy. If farmers’ market ensures access to safe and healthy food, then it will be good for us. Some said that farmers’ market will help us access food in a reasonable price. COVID has disrupted our usual life, and many have lost their jobs and our buying capacity is not the same. If we can access healthy food in fewer price, it will be our benefit. Some of the respondents said that, if the farmers’ market is organized in an open space, it will be helpful to avoid the contagion of COVID and decrease the risk.

17 respondents said that they don't know whether establishing farmers' market is a good COVID response and 4 respondents said that it is not a COVID response and added they do not need any other market in their community.

5.15. Amenities in the farmers' market:

It is mentioned above that, 137 respondents expressed their interest of having farmers' market in their community. They were asked about the amenities they want available in the farmers' market to enhance their experience and rate them as high, medium, and low.

As per the respondents, amenities like signboard with product information including price, waste management, monitoring system (proper pricing and weight), drinking water, seating arrangement, handwash facility, mobile public toilet got high to medium priority. Besides, issues like homemade food stall, lighting got medium to low priority. And issues like limiting per person buying amount of goods, making markets polythene free, providing jute product/pottery/handicrafts stall, and children corner got low priority. In addition to these, respondents added some issues, such as- ensuring shades, availability of all kinds of products, no extortion, ensuring sustainability and good environment for women. The list below illustrates the response more.

Amenities	High	Medium	Low
Public toilet (Mobile)	71	30	36
Drinking water	88	11	38
Hand wash facility	75	21	41
Signboard with product information including price	97	5	35
Waste management	95	22	20
Monitoring system (proper pricing and weight)	88	20	29
Limit per person buying amount of goods	14	12	111
Make farmers' market polythene free	10	25	102
Homemade food stall	33	31	73
Jute product stall/ Pottery/ Handicrafts	9	8	120
Lighting (if its till evening time)	52	32	53
Seating arrangement	79	26	32
A children corner*	0	3	134
Others	5	0	0

6. General Discussion:

The selected site is in a lower-middle income community. According to the response of most of the respondents we can see that, their cumulative family income is from 10000 to 30000 BDT. It is very much clear that their income heavily impacts their buying capacity.

Along with having people's perception on farmers' market, we wanted to know about current buying pattern of the people in terms of grocery items, vegetables, and fruits. We found out that most of them heavily rely upon the local market. Next to local market the respondents' choice is mobile vendors.

Our respondents mostly visit the closest local market from their home, and they need about 5-15 minutes to reach the market. Most of them walk to the local markets and visit every day for their daily needs. The answers give us a scenario that, local market is a place where people need to visit every day and most people feel comfortable to visit the closest market from their home and they prefer walking as their mode of transport.

Though our respondents expressed satisfaction with the current condition of buying groceries and other daily needs, when asked detailed about the issues that concern them regarding the local market, some points came forward. Lack of cleanliness in the market, high price, behavior of the shopkeepers, crowd, and lack of open air, lack of shade, lack of public toilet, vehicles access inside the market- these issues were identified as medium to high concerns of the respondents. As most of the respondents could access a local market close to their home distance was not a problem that was concerning them. They also do not suffer much from the problems, such as broken road, fear of cars, lack of safety or unsafe road crossing, with routes to market. But considering the poor walkability of Dhaka city it may not be the scenario in other communities. While talking with women, more than half of the respondents replied that, they feel uncomfortable as men outnumber women in the local market.

We described the concept of farmers' market to the respondents and made them understand the difference of it with a typical local market and then asked that, whether they appreciate the idea of having a farmers' market in their community. almost all respondent replied they want such markets in their community and most of them wanted farmers' market to organize in a daily basis. The second highest response we got from the respondents is to organize farmers' market twice a week. Since, in a farmers' market farmers directly sell their products to the consumers, it is not viable to organize the market daily. Because it will hinder the farming work of the farmers. Only 4 respondents disagreed with the idea of introducing farmers' market in their community and their

concerns are of traffic jam, garbage, bad smell, increase of noise pollution and increase risk of COVID-19.

We also talked with the respondents about the products they want available in the farmers' market. Most of the respondents chose vegetable, fruits, and fish. These responses reflect the reality. In the media, we always see news about chemicals in vegetables, fruits and fish mixed in all stages, such as- production, transportation, storing etc. As farmers' market ensures the food safety, people are also showing eagerness to access those. At the same time, with response from people that they want the availability of all kinds of daily necessities, makes it clear that it is important to ensure variation as well as availability of all kinds of products.

Respondents also asked about the possible benefits they expect from farmers' market. We have seen that, as per their response ensuring fair price and healthy products has got very significant priority from the respondents. It makes clear that people want healthy diet in a reasonable price. In addition, people focused on maintaining cleanliness, quality of food, chemical free food, open air, and enough space. Interestingly, we found out COVID-19 measures got medium to low priority indicating that people are may not very much conscious about COVID.

The respondents were asked whether they prioritize health or money while buying food. Most of the respondents they prioritize health but carefully analyzing responses from other questions, we understand that, that people are conscious with the price of food. But some respondents chose the other option to answer this question and clearly mentioned that they need to balance between health and money.

We also wanted to understand the vegetable and fruit consumption pattern of the respondents so that we can understand the need to aware people about the necessity of consuming healthy and fresh food. We found out that, most of the respondents consume vegetables (other than potato) on lunch and dinner. But when it comes to the consumption of fruits, we see that most of the respondents do not consume fruits regularly. The possible reason behind it can be the capacity of affordability. Also, considering the growing rate of obesity and non-communicable disease in Bangladesh, we can assume the scenario can be different in other communities, especially in the high income one.

The respondents were asked that, whether farmers' market can be a COVID response. Interestingly, most of the respondents said yes but could not explain their answers. But a handful respondents explained that, during COVID-19 people realized the importance of

healthy diet and farmers' market can be a good source of it. Considering the loss of livelihoods during COVID-19, farmers' market will also be beneficial as people will be able to buy food in a reasonable price. Also, as the farmers' market is usually organized in an open space, it will be helpful to avoid the contagion of COVID and decrease the risk. To enhance the experience in farmers' market respondents illustrated the importance of ensuring the amenities like signboard with product information including price, waste management, monitoring system (proper pricing and weight), drinking water, seating arrangement, handwash facility, and mobile public toilet.

7. Recommendations:

These recommendations are given as per the analysis of the response we have received from the respondents.

1. Considering people's tendency to visit the closest market it is important to consider establishing farmers' market in every ward of Dhaka. Thus, it will contribute to ensure access of safe and healthy food for city dwellers.
2. As most of the people tend to visit the closest market and usually walk to the market, it is important to ensure walkability to the market. Thus, some initiatives can be taken, such as-
 - a. making the street motorized vehicle-free during the market time.
 - b. making the market area vehicle-free. But there should be consideration for persons with disability, elderly, and sick people.
 - c. ensuring that the road is not broken and has safe crossing.
 - d. divert traffic in such a manner that it avoids creating traffic jam and noise pollution.
3. Ensuring good product quality in a reasonable price is very important to be ensured in farmers' market. In addition, there should be a regular monitoring system.
4. To avoid risk of COVID-19 contagion, it is important the market is established in an open space.
5. Strict maintenance of COVID-19 measures, such as- wearing masks, using hand sanitizers, hand wash, physical distancing etc.
6. The farmers' market should be organized in such a manner that products like fish and meat are kept and sold in distance from fruits and vegetables. By this, it is possible to mitigate the risk of cross-contamination.

7. The farmers' market should have amenities like, mobile public toilet, handwash facility, drinking water, seating arrangement, shade, etc. for both customers and farmers.
8. Ensure safety and comfortability for women.
9. Ensure availability of various products, such as – vegetables, fruits, fish, meat, egg, dairy etc.
10. Ensure the products sold in the farmers' market are safely grown and fresh.
11. Ensure cleanliness and waste management in the market.
12. Farmers should maintain hygiene, such as – personal hygiene, clean cart, pest control etc. while selling foods.
13. Mechanism to manage all sorts of dispute and extortion is important. Engaging the local ward councilor office and local police station is necessary.
14. Aware people about the necessity of consuming healthy diet. At the same time encourage the farmers to produce safe vegetables, fruits and other agriculture products.

8. Conclusion:

Farmers' market is not only helpful to ensure access to fresh, safe, and nutritious food, at the same time it is beneficial to stimulate local economy. It establishes a direct relation between farmers and consumers and eliminates middlemen. So, the farmers can profit more, and consumers can buy the product in lesser price. In the farmers' market the products sold are safely grown by using organic fertilizer and organic pesticides, thus it helps to promote sustainability. In addition, farmers' market can reduce the transport need and can reduce the carbon emission. Also, farmers' market is helpful to support healthy community. Along with ensuring healthy diet, it supports socialization and benefits mental health.

As per the perception survey conducted in T-Block, Ward no-6, Rupnagar R/A, Mirpur, we have understood that people are positive towards establishing a farmers' market in their community. The market can lead to have the above-mentioned benefits to the community. Not only that, by scaling up farmers' market in all wards of Dhaka and gradually throughout Bangladesh it is possible to contribute toward economy, community, and environment.

Appendix 6: Questionnaire for Perception Survey on Farmers' Market Piloting of Farmers' Market Establishment by the Dhaka North City Corporation

Purpose of the survey: Dhaka North City Corporation intends to set up one farmers' market in a local neighborhood that connects consumers with an accessible, affordable, and safe source of nutritious food from farmers located near to the city. The market will operate temporarily and be run with support from the respective City Corporation Office.

Farmers' market: A farmers' market is a place where farmers come together to sell produce directly to consumers. Many markets include fish, meat, and dairy products, as well as fresh fruits and vegetables. Farmers markets serve many functions. They are a place for business and trade while at the same time they foster social gathering and community activity. Their festive atmosphere provides a relaxing and even entertaining place to shop and meet with friends. Farmers markets are a direct marketing outlet. By cutting out middlemen, they offer farmers a more profitable way to sell their crops. They also give farmers and people in towns and cities a special way to get to know each other and learn about each other's needs.

1. Age:
2. Gender:
3. Which one better describes your cumulative family income:

0-10000	10001-20000	20001-30000	30001-40000	40001-50000	50001-60000	60001-70000	More than 70000

4. From where do you usually buy your daily grocery items, vegetables, and fruits? (Choose all that applies)

Local markets	Fixed Vendors	Mobile Vendors	Super shop	Small Shops	Online platform	Others

Explain others _____

If the respondent does not reply to local market, then jump to question 7

5. What is your usual mode of transport to the local market you frequently visit?

Walk	Cycle	Rickshaw	Motorcycle	Private car	CNG	Bus	Others

Explain others _____

6. How long (in minutes) does it take to reach the market using your usual mode of transport?

0-5	5-10	10-15	15-20	20-25	25-30	Others

Explain others _____

7. How often do you visit the local market?

Everyday	Every alternate day	Twice a week	Only on the weekend	I don't Visit	Others

Explain others _____

8. The local market you frequently visit, is it the closest to your house?

Yes	No

If no, why you don't visit the closest one?

9. Are you satisfied with the way you buy your daily grocery needs?

Yes	No

10. What are the problems do you think is there in a local market? /Which problems stop you from buying your groceries from a local market? (Choose all that applies)

	High	Medium	Low
Distance from home			
Route not pleasant (broken road, fear of cars, lack of safety, garbage, unsafe road crossing)			
Lack of cleanliness			
High Price of the products			
Poor quality of the products			
Behavior of the Shopkeepers/sellers			
Behavior of the customers			
Fear of various germs and COVID-19			
Congested (crowdy and lack of open air)			
Disorganized (fear of contamination)			
Men outnumber women			

Poor infrastructure (no shade problem during rainy season, public toilet)			
Need to bargain			
Vehicles inside the market			
Other			

Explain others _____

11. Are you happy with the idea of introducing a farmer's market in your locality?

Yes	No	I don't know

11.1.1. If yes, what food products do you want to be available?

Rice	Lentil	Fish	Meat
Fruits	Vegetables	Dairy products	Oil
Egg	Others		

Explain others _____

11.1.2. What are the possible benefits you expect from a farmer's market? (Choose all that applies)

	High	Medium	Low
Health			
Fair price			
Clarity about products/chemical free food			
Not so distant			
Open air and enough space			
COVID-19 measures			
High quality of foods			
Cleanliness			
Well organized (to avoid the risk of contamination and crowd)			
Restrict vehicle movement in the market site			
Win-win situation for customer and farmers			
Others			

Explain others _____

11.1.3. How often you prefer a farmers' market in your community?

Daily	Bi-Weekly	Only on weekends

11.2. If no, what are the possible drawbacks you expect? (Choose all that applies)

Traffic jam	Garbage	Bad smell	Noise	Increase threat of COVID-19	Others

Explain others _____

12. When you buy food, what you prioritize more?

Health	Money

13. During last week, how many times you consumed dark green- and orange-colored vegetables? Or maybe ask, vegetables without potato?

Everyday 2 times	Often	Never	Not Sure

14. During last month, how many times you consumed fruits?

Everyday	Often	Never	Not Sure

15. Do you think introducing a farmers' market quickly can be a good COVID response?

Yes	No

Explain your response _____

16. To enhance your experience in the farmers market which amenities you think is necessary? (Choose all that applies)

	High	Medium	Low
Public toilet (Mobile)			

Drinking water			
Hand wash facility			
Signboard with product information including price			
On site composting			
Waste management			
Monitoring system (proper pricing and weight)			
Limit per person buying amount of goods			
Make farmers' market polythene free			
Homemade food stall			
Jute product stall/ Pottery/ Handicrafts			
Lighting (if its till evening time)			
Seating arrangement			
A children corner*			
Others			

Explain others _____

* A children corner is dedicated space for children to play. Children of the farmers will be able to play there. Children can bring their own play equipment. Also, community people can donate some unused things from their households to the children to play.

Appendix 7: Profile of the Neighborhood, Map, Stakeholder Assessment, FGD with Community People, FGD with Street Food Vendors

A. Profile of the Neighborhood selected for Farmers' Market:

Ward no 6 of Dhaka North City Corporation (DNCC) is a ward with an area of about 3.02 square kilometers. The ward is consisted of following areas: Pallabi, extension of Pallabi, new Pallabi section-7, Milkvita Road, Sujat Nagar, Harunabad, Mollika Housing Arambagh, Arifabad, Chayaneer, Section-6, Block-C, Block-D, Block- E, Block-T, Block-Jha, Alubdi, Duyaripara, 6-J, Rupnagar tin shade and eastern housing. Approximate population of the ward is 1 million and about 0.1 million people live in in the T-Block. This area is under Rupnagar Police Station. This area is a mixed land use area and has housing, corporate office, educational institutions, religious institutions, shops, shopping malls, hospitals etc. People mostly from low- and middle-income group live around T-block. People from this area mostly go to 6 no Central Bazaar and 1 no Majaar Road Bazaar to buy their grocery needs. 6 no Central Bazaar is very close (5-15 minutes walking distance) from T-block and people from this area frequently visits there.

B. Map of selected site



C. Stakeholder Assessment:

Following are the stakeholders in the farmers' market system:

Type	Example	Role
Farmers	Landowners, farm workers including poultry, dairy, fishermen;	Growing fresh produces
Agricultural suppliers and services	Seed suppliers, organic pesticide manufacturers, organic fertilizer manufacturer	Ensure manufacture and supply
Distributor	Transport service provider	Support to bring the produces to the market
National Authorities	Ministry of Agriculture, Ministry of Health, Directorate General of Health Services, Department of Agriculture Extension (DAE), Department of Agriculture Marketing (DAM), Department of Fisheries, Department of Livestock, District and Sub-district Agriculture Office, District and Sub-district Fisheries Office, District and Sub-district Livestock Office, City Corporation, Local Ward Councilor Office, Police.	Support to establish, maintain and monitor farmers' market
International Authorities	Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)	Support to establish, maintain and monitor farmers' market
Non-government Organization	Organization having strong advocacy and community engagement capacity.	Support to establish, maintain and monitor farmers' market
Individuals	Consumers	Buy products from the farmers' market
Media	TV/Print/Online	Creating mass awareness

D. Focus Group Discussion (FGD) with Community People

A focus group discussion (FGD) was conducted with 10 community people after establishing the weekly farmers' market in T-Block, Ward no-6, Rupnagar R/A, Mirpur.

They expressed their happiness and satisfaction with the farmers' market in their community. They identified several issues that made them happy. They said, the place was used to dump garbage. Instead of that we have got a beautiful farmers' market. When we look at it from our veranda or rooftop it is looks beautiful. The farmers bring fresh vegetables that are safely grown. These vegetables taste different from the ones that we buy from the local market. As it is a weekly market, we buy vegetables calculating the weekly need of our family. The market also maintains cleanliness and we also get good behavior from the farmers.



They added, in many markets we have seen that, there are cases of extortion and mugging. We are happy that, this market is free from those issues. There are always some people who are against good initiative, but we, the community people, do not face any problems. After the first week of farmers' market some people tried to occupy the place but could not succeed because of the strict initiative from ward councilor office.

The community people also said, in the local market products are handled by many people. Thus, the risk of contamination increases. But in the farmers' market, we buy directly from the farmers. And it is important to ensure that, the products are truly safe. We do not want to be deceived. In addition to these, they said, the market has also created opportunity to socialization. We get to meet many of our acquaintances by going to the market.

Along with many positive sides, the community people expressed a little dissatisfaction with the price of products. They said, we want benefit of both farmers and consumers. We know the farmers who grow safe produces invest more money and time to grow crops. But at the same time, they do not need to face the middlemen to come and sell produces in the farmers' market. Considering the facts, the price of the products should be less and more reasonable. It is a lower-middle income community. Many people live here who will not be able to consider the health benefits rather will consider price because of their limited buying capacity. If the price is not reasonable the market will not sustain. We want the market to sustain and access to safe and healthy diet.

To ensure the sustainability of the farmers' market, community people gave two opinions-

- control and monitor the price of the products.
- ensure that the products are safely grown and coming directly from the farmers.

Signature Sheet of FGD with Community People




Focus Group Discussion (FGD) on Farmers Market
 20 August 2021, T Block, Rupnagar R/A, Mirpur, Dhaka
Participants Signature Sheet

SL	Name	Occupation	Mobile Number	Email Address
০১.	মনিরুজ্জামান চিরকর মলিক		০১৮৭৭২২৪৪৪৮	Slaked
০২.	নাজমা রোমান		০১৭১৭০৭৭৪৪৭	নাজমা
০৩.	আবদুল আজিজ মলিক		০১৭৩৩৩৪৩৪৩০	Sh.
০৪.	মিস্ত্রী		০১৬৩৩৩২৭৭৫৫	মিস্ত্রী
০৫.	শ্রী: মিস্ত্রী মাহবুব		০১৬২৩৫২৭৭৫৫	Mizan
০৬.	আব্দুল মান্নান		০১৪৩৭৪৫৩৫৫৩	Ab. Mannan
০৭.	শ্রী: মোস্তাফিজুর রহমান		০১৭১৭৭৭৭৭৭	মোস্তাফিজুর




Focus Group Discussion (FGD) on Farmers Market
 20 August 2021, T Block, Rupnagar R/A, Mirpur, Dhaka
Participants Signature Sheet

SL	Name	Occupation	Mobile Number	Email Address
০৮.	শ্রী: মনিরুজ্জামান		০১৭১৫৭৭৭৭৭	ManirRaman
০৯.	শ্রী: মোস্তাফিজুর রহমান		০১৭১১২৩১৩০৪	মোস্তাফিজুর ২০/০৮/২০২১
১০.	আব্দুল করিম মনিরুজ্জামান		০১৫৫০৪০৭১৬	Rashed
১১.	মোস্তাফিজুর রহমান		০১৭৪১১৪০৫৭১	Rx.Haqueen 20.8.2021
১২.	মোস্তাফিজুর রহমান		০১৫৫২৬০২৪৪৬	মোস্তাফিজুর
১৩.	আব্দুল মান্নান		০১৫৬৬০৩২৪৪৭	আব্দুল মান্নান
১৪.	মোস্তাফিজুর রহমান		০১৬৬৩০৬৭৭৫	M. Islam

E. Focus Group Discussion (FGD) with Street Food Vendors

A focus group discussion (FGD) was conducted with 10 street food vendors in Vashani Road, Block-A and B, Mirpur-11, ward no 5 of DNCC.

The street food vendors were asked about the problems they face while conducting business. They said that they all are suffering loss due to COVID-19. They are in constant fear of being evicted and losing employment. Moreover, they need to pay money to the police, local thugs, to continue their business. Some people are there who takes money by using the name of the police. As we are not registered by the City Corporation or Police we are always in threat. They need to pay 15 BDT to 300 BDT daily to conduct their business. Due to ward councilor, they are still surviving, they added.

Though the street food vendors face a lot of problems they do not dare to complain to the ward councilor. Because he will take step but will not be able to continuously back them and the thugs will intensify their torture. The thugs have also snatched away various things from the vendors other than money. One-woman vendor said that, as she is a female, she faces more harassment.



Then the street food vendors were asked about hygiene issue. They said that they do not have proper knowledge of maintaining hygiene. But they try to maintain cleanliness as much as possible. They cover food, use waste bin etc. but due to not having proper knowledge they do not know whether they are doing enough. A vendor, who sells cooked food, said that he cooks as much as he can sell in a day because he doesn't want to sell stale food. Another vendor, who sell juice said that he used to use boiled water to prepare juice but due to high price and shortage of gas he had to stop. Later, he started to filter the water by using Alum.

When asked about their demand from the City Corporation, all the vendors agreed to a point that they agree to pay but not to the thugs. They want to pay to the City Corporation and want to be licensed. They feel that if they have license all their sufferings will come to an end. They will not be afraid of eviction and will not become victim of extortion.

They will be able to conduct business properly. They added, when City Corporation has the data of the street food vendors, they will provide us training and we will have knowledge of maintaining hygiene and cleanliness. In addition, if City Corporation provides us a covered vending cart it will be easier for us to maintain hygiene as well as conduct business. They also urged the importance of having a water filter nearby so that they can access it and use clean water. One vendor said, 'We are providing service to the people, but we do not have any recognition. We really need support from the City Corporation.'

Demand from the street food vendors:

- Licensing of street food vendors so that the fear eviction and extortion go away.
- Vending cart.
- Training on hygiene issue.
- Water filter.

Signature Sheet of FGD with Street Food Vendors

বিষয়: ডামামান খাদ্য বিক্রেতাদের সাথে স্বাস্থ্যসম্মত ও নিরাপদভাবে খাদ্য দ্রব্য বিক্রম বিষয়ক ফোকাসড গ্রুপ ডিসকাশন
 আয়োজনে: ওয়ার্ড নং ৫ কাউন্সিলর কার্যালয়, ঢাকা উত্তর সিটি কর্পোরেশন, জাতিসংঘের খাদ্য ও কৃষি সংস্থা, ওয়ার্ক ফর এ বেস্টার বাংলাদেশ ট্রাস্ট
 ডেমু: ওয়ার্ড নং ৫ কাউন্সিলর কার্যালয়, ঢাকা উত্তর সিটি কর্পোরেশন

ক্রমিক নং	নাম	মোবাইল নং	স্বাক্ষর
০১.	মোঃ আমরুল কাদের	০১৭৬৩৫০১৩৩৭	আমরুল কাদের
০২.	মোঃ শহিদুল	০১৭৫২৭৪৩৩০৩	শহিদুল
০৩.	মোঃ আব্দুল হকিম	০১৭৭৭১৭১২৭০	আব্দুল হকিম
০৪.	জায়েদ	০১৭৭০৫৬৫৫৬২	জায়েদ
০৫.	জায়েদ	০১৬৪৫৬৭৭৭৭৭	JABED
০৬.	রাশাদ	০১৭১৭৩৪৭৩৭৭	রাশাদ
০৭.	রিম	০১৭১৩৪২৭২৭৭	রিম
০৮.	মোঃ হুমায়ূন	০১৭৬৭০৭২৫০৫	আঃ হুমায়ূন
০৯.	মোঃ ইউনুস	০১৭৭২৭৩৪৬৭	ইউনুস
১০.	মোঃ মিলিম	০১৭০১৫৭৭৭৭৭	মিলিম

Training Module for Street Food Vendors to Maintain Hygiene



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



Work for a
Better
Bangladesh
Trust

Foreword

Street food vendors play an important role by meeting the food demands of the urban dwellers. It provides access to millions of people daily with a wide variety of food that too in a relatively cheap price. It assures food security especially for lower-middle income people. At the same time, street food vending is chosen as employment by a significant number of people as it requires less capital, training, and education. But it is undeniable that, street food vendors lack the quality and training of safe and hygienic food handling. Thus, causes a major public health risk.

The training module will help the street food vendors to acquire the basic skill and knowledge to maintain basic food safety and hygiene. By completing the training following this manual, street food vendors will be able to understand the requirements of maintaining personal hygiene, good hygiene practice and possible source of food contamination, cooking and storing food in a perfect temperature, keeping the premises clean etc.

This training module is jointly prepared by Work for a Better Bangladesh (WBB) Trust with the technical and financial support of Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Training Module for Street Food Vendors to Maintain Hygiene

Possible Time: 65 Minutes

Outcome of the session:

- Safe and hygienic food and its necessity
- How food gets contaminated
- Things to Do to Maintain Food Hygiene
- 5 Important Things to Remember

Schedule of the Session

Sl	Issue	Method	Material	Time
1	Ice breaking or Introductory Session			5 Min
2	Describe Objective of the Session			5 Min
3	Know about Participants' previous knowledge	Q/A		5 Min
4	Speech from Expert			10 Min
5	Technical Session		Presentation	20 Min
6	Q/A Session	Discussion		10 Min
7	Evaluation	Fill out Questionnaire	Questionnaire	5 Min
8	Closing	Discussion		5 Min
Total				65 Min

Safe and hygienic food and its necessity

Safe and hygienic food is such a food that is free from any physical, chemical and bacterial contamination and people will not fall ill or face any harm.

Worldwide street food is very popular, and Bangladesh is no different. But due to not maintaining hygiene people are in risk of health hazard. People are suffering due to many foods and water borne diseases, such as- diarrhea, cholera, typhoid, jaundice, etc. Not only that, around the world more than 2 million people die because of food contamination. Many of the cases are also not reported. In Dhaka city, as per the report of one hospital on an average 300 to 1000 people get admitted due to diarrhea and cholera. And if street food vendors do not maintain hygiene and cleanliness, customers may become ill and complain and it will bring bad reputation for the business. Consequently, it will bring economic loss to the business.



Unhygienic food causes food poisoning and results to various diseases. Common symptoms of food poisoning are- nausea, vomiting, stomach pains and diarrhea. In severe cases, food poisoning can even cause death.

How food gets contaminated

There are several reasons of food contamination. Most common reasons are:

- **Physical** – any foreign particle in the food, such as - hair on the food, string, staples, nails, cigarette, broken glass, plastic, bolt, wire, pests etc.
- **Chemical** - perfumes, detergents, pesticides,
- **Biological**- yeasts, moulds, viruses, bacteria, Parasites, fungus etc.



Sources of Bacterial Contamination:

- Through hands
- Through raw foods, especially fish and meat
- Through pests
- By keeping food uncovered
- Through garbage

Bacteria multiplies when it contacts to food and is capable to survive even in a tiny drop or bite of food. Moisture is a suitable condition for bacteria to multiply. Thus, it is important to keep the cooking and food vending area dry. Moist areas have the highest levels of bacteria. And bacteria multiply more when the temperature is between 8 to 63 degrees Celsius. When bacteria contacts food in and gets moisture and perfect temperature it doubles every 20 minutes.

Bacterial contamination is the most common cause of food poisoning!

Things to Do to Maintain Food Hygiene

Food vending and cooking place

Reasons of contamination:

- When a food vending and cooking place is dirty can make the food unsafe.
- If food is kept on the ground, it can easily catch to bacteria, as many people tend to spit and cough on the street. Moreover, the dirt, mud, sand, garbage can easily come into the food when it is close to ground.
- Sometimes, street food vendors sell food near a garbage pile, sewerage, or open drain. This increases the risk of food contamination.
- In addition, food carts are often not cleaned properly giving bacteria the opportunity to multiply and making food unsafe.
- Dirty food vending and cooking place and dirty cart also makes home for the pests like cockroach, flies, rats etc. Thus, makes the food unsafe and unhygienic.



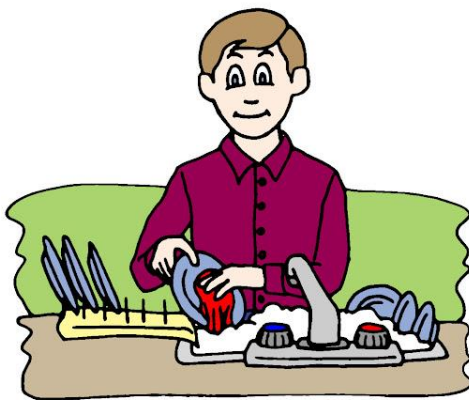
Measures:

- Select a clean space to sell and cook food and keep the space clean.
- Not keeping products close to ground to avoid contamination from dirt, mud, germs, bacteria etc.
- Pests must be controlled as they can contaminate food, spread disease, and damage premises. And it is important to use pesticides that are authorized by government.
- Wash hands and clean food-contact surfaces each time you finish a task
- Keep clean the hand contact surface, such as- water taps, door, freezer or refrigerator, switches, phone, can opener, waste bin, broom, mop etc.
- All cleaning chemicals must be food safe.

Equipment/Ingredient/Packaging

Reasons of contamination:

- If low quality food or ingredients, harmful food color is used to prepare food then food become unsafe. Sometimes, vendor tend to use the same oil again and again to cook or fry food. This is unhealthy and degrades food quality.
- When cooking utensils, such as pot, pan, casserole, spoon, spatula etc., in short anything used to cook food remains uncleaned or not properly cleaned increases the chance to bacteria contamination.
- If the equipment, such as- knives, peeler, weighing machine, blender, grinder, mixer, whisker, etc. any equipment used to process food uncleaned or not properly cleaned leads to unsafe and unhygienic food.
- Using unsafe water to cook, handwash or drinking.
- If the paper or the polythene by which the food is wrapped is dirty can degrade the food quality



Measures:

- Do not use the same knives and boards for preparing raw and ready-to-eat foods
- Avoid using harmful and poor-quality ingredients to cook food.
- Keep all utensils, equipment, tea-towel clean.
- Keep clean the food contact surface, such as- food containers, chopping boards, utensils, spoons, ladles, spatulas, and food preparation tables.
- Use detergent to remove dirt and grease. If necessary, use hot water. Hot water helps to kill germs.
- Frequently change the water to clean utensils and equipment.
- Ensure use of safe and clean water to cook, handwash or drinking.
- Ensure hygienic packaging.
- Keep washed and unwashed utensils, equipment separately.

Cooking and Storing Food

Reasons of contamination:

- Keeping food uncovered increases the possibility of foods coming into contact of dust, pest, dirt etc. and thus it becomes contaminated.
- Raw foods, especially fish, meat is dangerous source of bacterial contamination and risks other foods.
- Not cooking the food in acceptable 70 degree Celsius.
- Not storing the food in acceptable below 5 degrees Celsius.
- Storing the food in room temperature gives the bacteria an environment suitable to multiply.



Measures:

- Keep raw and ready-to-eat foods apart.
- Keep previously cooked food separately.
- Keep all foods always covered
- Use the color-coded system to store foods,
- The danger zone (easy for bacteria to multiply) is between 5 degrees Celsius and 63 degrees Celsius. It is important to store food at cold temperatures below 5 degrees Celsius to slow down multiplication of bacteria, and to cook and reheat food at 70 degrees Celsius for at least 2 minutes to kill most bacteria.
- Chemicals should be stored away from food.
- If the food is cooked in low temperature, ensure that it is cooked taking a long time.
- Avoid selling stale food.

Waste Management

Reasons of contamination:

- Not maintaining waste bin
- Throwing garbage here and there.



Measures

- Ensure usage of waste bin
- keep the waste bin covered.
- Remove all the wastes around the food vending and cooking place.
- Waste bin is a place, where bacteria and pest grow very quickly. So, it is necessary to empty the waste bin regularly.
- Avoid emptying the waste bin in the road or drain. It can cause problem for people to move and can cause water logging.
- Empty the waste bin in a place where wastes to be collected by the city corporation staffs.



REMEMBER

!

Inadequate
Cleaning

Personal Hygiene

Reasons of contamination:

- Dirty hand and big fingernails are a source of bacteria, and it contaminates the food while cooked, handled, or stored.
- Food can also be contaminated from dirty clothes worn by street food vendors.
- Open wounds can contaminate the food by dripping blood or pus.
- By sneezing or coughing on food, germs and droplets from mouth and nose can go into food and degrade the quality.
- When a person is sick with some contagious disease, it is unhygienic to sell the food during that time. It not only degrades the food but also spread disease among people.
- Not washing hands after toilet use or touching waste or anything dirty, can contaminate food.



Measures

- Wash hands before starting daily works.
- Keep hand and clothes clean.
- Keep fingernail short and clean.
- Keep hair tied and covered.
- Wear clean protective clothing, such as: apron, hair cap, mask, and gloves
- Ensure that gloves are changed frequently.
- Cover cuts and sores with waterproof, high visibility plaster
- Avoid sneezing and coughing on food.
- Cover nose and mouth with handkerchief or arm while sneezing and coughing.
- Avoid wearing jewelry or watch.



- Avoid touching face, nose, hair.
- Avoid coming to business with communicable diseases, such as- diarrhea, or skin problems.
- Avoid consuming betel leaf or tobacco products.
- Must wash hands after toilet use, handling garbage, sneezing, or coughing
- Avoid tasting food with fingers.
- Considering COVID-19 ensure use of mask, sanitizer, and maintain physical distancing.



REMEMBER WHILE COOKING

- Do not smoke
- Do not touch or itch face, eye, nose, or head
- Do not chew gum
- Do not taste food with finger
- Do not use dirty packaging
-



Handwashing is a Must

Hand washing is one of the most important actions you can take to help prevent contamination and food poisoning and food borne illness.

Effective way to wash hands:

This picture demonstrates the right way to wash hands

Wash hands before:

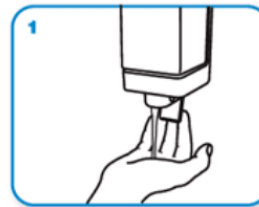
- starting work or preparing food
- touching ready to eat or high-risk food
- eating

Wash hands after:

- eating, drinking, and smoking
- handling raw food or waste
- using the toilet
- cleaning surfaces or equipment
- cough, sneeze or blow nose
- touching hair or face



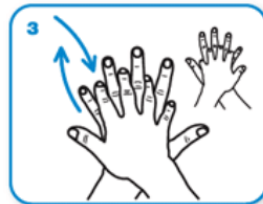
Wet hands with water



apply enough soap to cover all hand surfaces.



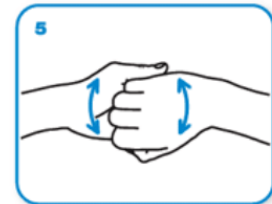
Rub hands palm to palm



right palm over left dorsum with interlaced fingers and vice versa



palm to palm with fingers interlaced



backs of fingers to opposing palms with fingers interlocked



rotational rubbing of left thumb clasped in right palm and vice versa



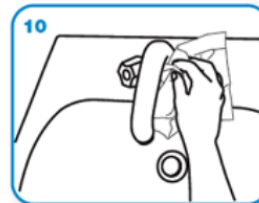
rotational rubbing, backwards and forwards with clasped fingers of right hand in left palm and vice versa.



Rinse hands with water



dry thoroughly with a single use towel



use towel to turn off faucet



...and your hands are safe.

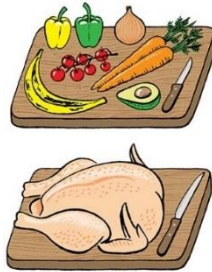
5 Important Things to Remember

1

Maintaining
cleanliness



2 Separate raw
and ready to
eat food



3 Cook food in
acceptable 70
degree Celsius



4 Store food
below 5
degrees
Celsius



5 Using safe
and clean
ingredient and
water



Evaluation

To evaluate the participants two methods can be followed:

1. Ask the participants to fill out a questionnaire and know what they learnt from the session
2. After the completion of the training, go to field and conduct direct observation of maintenance of hygiene.

Draft Questionnaire to evaluate:

1. How long does it take bacteria to double in moist condition and perfect temperature?

10 Min	20 Min	30 Min

2. What is the acceptable temperature to cook food?

50 degrees	60 degrees	70 degrees

3. Which of the following you should avoid while cooking and selling food?

Smoking	Coughing	Both

4. What is the acceptable temperature to store food?

5 degrees	10 degrees	15 degrees

5. Which of the following is a must before cooking and handling food?

Combing hair	Handwash	Need not do anything

6. How to wash utensils?

With water only	Hot water and Detergent	Detergent

7. Which of the following measures should be taken to avoid COVID contagion?

Wear Mask	Physical Distance	Both

8. What will you gain by selling hygienic food?

Dignity	Money	Both

9. Do you agree to maintain hygiene?

Yes	No

10. How many important things you should consider while cooking and selling food?

2	5	7

What are they?

Draft Checklist to Observe the Hygiene Condition:

Hygienic and food safety practices	Yes	No
Mask worn properly		
Washing hands		
Touching face/nose		
Sneezing/Coughing		
Wearing gloves		
Physical distancing		
Hand wash available nearby		
Sanitizer available nearby		
Risk of Contamination		
Clean cooking surface		
Clean utensils		
Clean Instruments		
Using Waste bin		
Clean surrounding		
Clean clothes		
Clean water available		
Smoking		
Eating betel leaf		
Cover the foods properly		
Vending cart beside sewerage/ garbage		

Appendix 9: Campaign Materials

কৃষকের বাজার

Farmers Market

স্বাস্থ্যকর ও নিরাপদ সবজি, সরাসরি কৃষক কর্তৃক বাজারজাতকৃত

আমাদের বর্তমান বাজার ব্যবস্থায় মধ্যস্থত্বভোগীদের কারণে কৃষক তার উৎপাদিত পণ্যের সঠিক মূল্য পায় না। আবার ক্রেতারও অনেক বেশি দাম দিয়ে শাক-সবজি, ফল-মূল, মাছ-মাংস, মুরগি, ডিম ও দুধসহ অন্যান্য কৃষিজাত পণ্য ক্রয় করেন। কিন্তু ক্রেতার তাজা সবজি বা নিরাপদ খাদ্য পণ্যের সহজলভ্যতা নিশ্চিত হয় না। কৃষকের বাজার এমন এক ধরনের বাজার ব্যবস্থা, যেখানে কৃষক সরাসরি তার উৎপাদিত পণ্য ক্রেতার কাছে বিক্রি করতে পারে। এর মাধ্যমে মধ্যস্থত্বভোগীদের দৌরাহ্ন কমিয়ে এনে নিরাপদভাবে উৎপাদিত কৃষিপণ্য কৃষক ক্রেতার কাছে পৌঁছে দিতে পারবেন, যার ফলে কৃষক ও ক্রেতা উভয়েই উপকৃত হবেন।

কৃষকের বাজারের সুবিধা

- স্বাস্থ্যকর ও নিরাপদ সবজির নিশ্চয়তা
- সশ্রেয়ী মূল্য
- স্বাস্থ্যসম্মত ও পুষ্টিকর খাদ্যের যোগান
- উন্নুক্ত স্থানে আয়োজিত তাই কোভিড সংক্রমণের আশঙ্কা কম
- পণ্যের উৎপাদন পদ্ধতি বিষয়ে সুস্পষ্টতা
- সামাজিক সম্প্রীতি গড়ে ওঠার সুযোগ
- কৃষক ও ক্রেতা উভয়ের জন্য লাভজনক
- শক্তিশালী স্থানীয় অর্থনীতি



স্থান: ট-রুক, ওয়ার্ড ০৬, রূপনগর আ/এ, মিরপুর, ঢাকা-১২১৬ (ইসলামিয়া হাই স্কুলের সম্মুখে)

প্রতি শুক্রবার

সকাল ৭টা থেকে

সার্বিক ব্যবস্থাপনায়
৬ নং ওয়ার্ড কাউন্সিলর কার্যালয়
ঢাকা উত্তর সিটি কর্পোরেশন







কৃষকের বাজার

Farmers Market

স্বাস্থ্যকর ও নিরাপদ সবজি

সরাসরি কৃষক কর্তৃক বাজারজাতকৃত







প্রতি শুক্রবার

সকাল ৭টা থেকে

উদ্বোধন করবেন
মোঃ তাইজুল ইসলাম চৌধুরী (বাগ্লি)
কাউন্সিলর, ৬নং ওয়ার্ড, ঢাকা উত্তর সিটি কর্পোরেশন



সার্বিক ব্যবস্থাপনায়
৬ নং ওয়ার্ড কাউন্সিলর কার্যালয়
ঢাকা উত্তর সিটি কর্পোরেশন

কৃষকের বাজার

Farmers Market

স্বাস্থ্যকর ও নিরাপদ সবজি, সরাসরি কৃষক কর্তৃক বাজারজাতকৃত

উদ্বোধনী অনুষ্ঠান

১৮ জুন ২০২১, শুক্রবার, সকাল ১০.০০টায়

প্রধান অতিথি ও উদ্বোধকঃ মোঃ তাইজুল ইসলাম চৌধুরী (বাপ্পি), কাউন্সিলর, ৬নং ওয়ার্ড, ঢাকা উত্তর সিটি কর্পোরেশন



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



Work for a
Better
Bangladesh
Trust

কৃষকের বাজার

Farmers Market

স্বাস্থ্যকর ও নিরাপদ সবজি, সরাসরি কৃষক কর্তৃক বাজারজাতকৃত

কৃষকের বাজারের সুবিধা

- কৃষি সম্প্রসারণ অধিদপ্তর কর্তৃক বাছাইকৃত কৃষকের স্বাস্থ্যসম্মত ও পুষ্টিকর পণ্য
- স্বাস্থ্যকর ও নিরাপদ সবজির নিশ্চয়তা
- সাপেক্ষ মূল্য
- উন্নত স্থানে আয়োজিত তাই কোভিড সংক্রমণের আশঙ্কা কম
- পণ্যের উৎপাদন পদ্ধতি বিষয়ে সুস্পষ্টতা
- সামাজিক সম্প্রীতি গড়ে ওঠার সুযোগ
- কৃষক ও ক্রেতা উভয়ের জন্য লাভজনক
- শক্তিশালী স্থানীয় অর্থনীতি

উদ্বোধন করবেন

মোঃ তাইজুল ইসলাম চৌধুরী (বাপ্পি)

কাউন্সিলর, ৬নং ওয়ার্ড, ঢাকা উত্তর সিটি কর্পোরেশন

প্রতি শুক্রবার

সকাল ৭টা থেকে

সার্বিক ব্যবস্থাপনায়

৬ নং ওয়ার্ড কাউন্সিলর কার্যালয়
ঢাকা উত্তর সিটি কর্পোরেশন



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



Work for a
Better
Bangladesh
Trust

কৃষকের বাজার
Farmers Market

স্বাস্থ্যকর ও নিরাপদ সবজি, সরাসরি কৃষক কর্তৃক বাজারজাতকৃত

শার্কিক ব্যবস্থাপনায়
৬ নং ওয়ার্ড কাউন্সিলর কার্যালয়
ঢাকা উত্তর সিটি কর্পোরেশন

প্রতি শুক্রবার
সকাল ৭টা থেকে



কৃষকের বাজার
Farmers Market

স্বাস্থ্যকর ও নিরাপদ সবজি, সরাসরি কৃষক কর্তৃক বাজারজাতকৃত

উদ্বোধন করবেন
মোঃ তাইজুল ইসলাম চৌধুরী (বাপ্পি)
কাউন্সিলর, ৬নং ওয়ার্ড, ঢাকা উত্তর সিটি কর্পোরেশন

শার্কিক ব্যবস্থাপনায়
৬ নং ওয়ার্ড কাউন্সিলর কার্যালয়
ঢাকা উত্তর সিটি কর্পোরেশন

ছুন: ট-রুক, ওয়ার্ড ০৬
রূপনার আ/এ, মিরপুর, ঢাকা-১২১৬
(ইকলামিয়া বাই ডুলের সম্মুখে)

প্রতি শুক্রবার
সকাল ৭টা থেকে



Appendix 10: Indicators to measure the progress

List of suggested indicators to measure the progress and performance of street vendors and farmers' market:

Activities	Possible Indicators
Orientation	# Of orientation # Of enumerators
Data Collection, Data Analysis and Preparing Report	# Of surveys # Of respondents # Of reports
Focus Group Discussion	# Of FGDs of respondents # Of reports
Community Meeting	# Of meetings # Of participants Signature sheet of the meeting
Meeting with Journalists	# Of meetings # Of journalists # Of media coverage Signature sheet of the meeting
1:1 meeting with ward councilors	# Of meetings # Of participants # Of wards covered List of the wards Signature sheet of the meeting
1:1 meeting with policy makers	# Of meetings # Of policy makers # Of participants # Of organization # Of departments covered List of the organization List of the departments Signature sheet of the meeting
Small meeting with policy makers	# Of meetings # Of policy makers # Of participants # Of organization

	# Of departments covered # Of media coverage (if applicable) List of the organization List of the departments Signature sheet of the meeting
Meeting with stakeholders	# Of meetings # Of participants/stakeholders # Of organization # Of media coverage List of the organization Signature sheet of the meeting
Contributing training module	# Of training module # of organization where distributed # Of distribution List of the organization where distributed
Conduct training with relevant groups	# Of trainings # Of participants # Of facilitators # Of materials # Of media coverage Signature sheet of the meeting Post Evaluation # Of material developed to evaluate # Of trainees who report/demonstrate positive change post training
Organize farmers market	# Of markets # Of weeks organized # Of farmers # Of consumers # Of people report change in food consumption pattern Profit amount of the farmers

Appendix 11: Report to training of mobile food vendors on hygiene

Training of mobile food vendors on safe and healthy food sales

Location: Ward Councilor Office of Ward No 5, Dhaka North City Corporation

Participant: Food vendors

Date 15 and 16th September 2021

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) has undertaken a three-month long pilot project under Dhaka Food System project. Under the pilot, a database of 100 vendors from ward no 05 of Dhaka North City Corporation (DNCC), was created and they were provided training on maintaining food hygiene and handling food by maintaining cleanliness. This is a joint venture by DNCC, and FAO and Work for a Better Bangladesh (WBB) Trust is the implementing partner of the project. The listed food vendors spontaneously participated in the two-day training program. The training program was organized at Councilor Office of Ward 5, DNCC on 15th and 16th September 2021.

Joynal Abedin, National Project Co-ordinator of the Food and Agriculture Organization of the United Nations said, "We are working to bring mobile food vendors under a management. As there is no database of mobile food vendors, we are not able to bring you under training even if we want to. We are working with Dhaka North City Corporation to bring you under license. This will be helpful to a create a database and ensure monitoring hygiene and cleanliness. Also, it will give you a sense of security to conduct business."

Professor Dr. Abdul Alim, Member of Bangladesh Food Safety Authority was present as an expert at the training. He said that bacterial infections of food will make people sick, and they will not want to buy food from you. This will harm your business. Even if you have a small business, you have a lot of responsibilities. So, you also must keep an eye on the business area to keep it clean, cook food at the right temperature, store food below 5 degrees Celsius, keep all the utensils used in cooking clean, etc.

John Taylor, Chief Technical Adviser of the Food and Agriculture Organization of the United Nations said, "On an average, you sell food to about 3,000 people every day. You can contribute to keeping them healthy by selling food in a safe and healthy way. When you cook and sell food in a clean way, the locals will feel safe, and they will come to buy food from you. It will flourish your business. maintaining hygiene will not only

help your business but also will keep you healthy. Along with the customers we want your well-being as well. Thus, we have organized this training.

On the second day of the training Brigadier General Md. Zobaidur Rahman, Chief Health Officer, DNCC was present as expert. He said that we go abroad and enjoy their street food with great interest, but we cannot eat it in our own country due to poor hygiene of the vendors. If we can ensure hygiene and cleanliness among the street food vendors, it is possible to make our country's street food more popular. We just need to practice some small changes, such as- wearing gloves, covering heads, washing hands frequently, maintaining cleanliness while packaging, etc. Along with maintaining cleanliness in the vending cart, it is necessary to decorate it. It will attract people.

Ziaur Rahman, Senior Project Officer of Work for a Better Bangladesh Trust moderated the session while Naima Akter, Project Officer of Work for a Better Bangladesh Trust facilitated the training. She highlighted the need to prevent foodborne infections among mobile food vendors by keeping food stalls clean, use government-approved pesticides and insect repellents, refrain from using harmful dyes and substandard products, keep all equipment, utensils, tea towels clean, use detergent and hot water to clean utensils etc. She also highlighted the importance of maintaining personal hygiene.

The food vendors expressed their determination to sell food in a healthy way after the training. At the end of the workshop, all participants were given masks and wastebin.

Media Coverage

Bangladesh Post

a daily with a difference

Training for street food vendors stressed

Staff Correspondent

Experts on public health and officials of the Bangladesh Food Safety Authority at a training programme have stressed the need for creating awareness among the street food vendors. They also stressed on monitoring safe and healthy food sale.

They made the call at a training programme on 'Safe and Healthy Food Sales' at the office of Ward No. 5 Councilor of Dhaka North City Corporation (DNCC) on Wednesday (September 15).

A number of street food vendors, who sell their food items on Bhasani Road in the capital, took part in the training. They vowed to sell food in a healthy way. At the end of the training session, all the participants were given masks and baskets for throwing dirt.

DNCC, Food and Agriculture Organization (FAO) of the United Nations and Work for a Better Bangladesh (WBB) Trust jointly arranged the event as part of the FAO's three-month pilot project 'Dhaka Food System' for the street food vendors.

Ziaur Rahman, senior project officer



Dhaka North City Corporation, Food and Agriculture Organisation (FAO) and WBB Trust jointly arranged a training programme for street food vendors in Dhaka on Wednesday.

of the Work Trust, moderated the training session, while Naima Akter, project officer of the organisation, provided training for the street food vendors. Prof Dr Abdul Alim, a member of the Bangladesh Food Safety Authority, attended the programme as an expert, while Joynal Abedin, national project coordinator of FAO, also spoke on the occasion.

In his speech, Dr Abdul Alim highlighted the need to prepare the food

in a safe and healthy way, saying that people would get sick if food is contaminated and they would not want to buy food from the street food vendors. "For this reason, your business will be affected. You (vendors) have a lot of responsibilities despite you have small business. So you have to keep your business area clean, cook at the right temperature, store food below 5 degrees Celsius and keep all the cooking utensils clean," he told

the street food vendors.

Joynal Abedin said, "We are working to bring the street food vendors under management. As there is no database of the vendors, we are not able to bring them under training. We are working with the DNCC to bring the vendors under license system. This will allow them to be trained to prepare food in a safe and healthy way."

A database of 100 food vendors of Bhasani Road under Ward No. 5 of Dhaka North City Corporation has been prepared and they have been brought under training on hygiene and hygiene of food. Naima Akter highlighted the need to prevent food-borne infections among the street food vendors and the consumers.

The speakers said that many people buy delicacies from the street food vendors as hobby, while many others rely on the vendors for their daily market. However, food risk is created for the city dwellers due to unhealthy food sales. As a result, only in Dhaka city a significant number of people are admitted to the hospital every day suffering from diarrhea and other diseases.

স্বাস্থ্যসম্মত উপায়ে খাবার বিক্রির প্রশিক্ষণ দেওয়া জরুরি

জ্যেষ্ঠ প্রতিবেদক

১৫ সেপ্টেম্বর ২০২১, ০৪:৫১ পিএম



নগরবাসীর স্বাস্থ্য ঝুঁকির কথা বিবেচনায় নিয়ে ব্রাহ্ম্যমাণ খাদ্য বিক্রেতাদের স্বাস্থ্যসম্মত উপায়ে খাবার বিক্রির প্রশিক্ষণ দেওয়া আওতায় নিয়ে আসা ও তারা সঠিকভাবে খাবার বিক্রয় করছে কি-না সে বিষয়টি নিয়মিত তদারকি জরুরি বলে উল্লেখ করেছেন আলোচকরা।

বুধবার (১৫ সেপ্টেম্বর) ঢাকা উত্তর সিটি করপোরেশনের (ডিএনসিসি) ৫ নম্বর ওয়ার্ড কাউন্সিলর কার্যালয়, জাতিসংঘের খাদ্য ও কৃষি সংস্থা এবং ওয়ার্ক ফর এ বেটার বাংলাদেশ ট্রাস্টের সম্মিলিত উদ্যোগে আয়োজিত নিরাপদ ও স্বাস্থ্যসম্মত খাবার বিক্রয় সংক্রান্ত ব্রাহ্ম্যমাণ খাদ্য বিক্রেতাদের প্রশিক্ষণ কর্মসূচিতে আলোচকরা এসব কথা বলেন।

বক্তারা বলেন, স্ট্রিট ফুড ভেন্ডর বা ব্রাহ্ম্যমাণ খাদ্য বিক্রেতাদের কাছ থেকে খাবার কিনে খায়নি এমন মানুষ খোঁজে পাওয়া যাবে না। কেউ যেমন শখের বশে বিভিন্ন রকম মুখরোচক খাবার তাদের কাছ থেকে কেনেন আবার অনেকে ব্রাহ্ম্যমাণ খাদ্য বিক্রেতাদের ওপর নির্ভর করেন তাদের প্রতিদিনের বাজারের জন্য। কিন্তু অনেক ব্রাহ্ম্যমাণ খাদ্য বিক্রেতাদের মধ্যে স্বাস্থ্যসম্মত উপায়ে খাদ্য বিক্রির ক্ষেত্রে দুর্বলতা দেখা যায়।

আয়োজকরা জানান, এই বিষয়গুলোকে বিবেচনায় নিয়ে জাতিসংঘের খাদ্য ও কৃষি সংস্থা 'ঢাকা ফুড সিস্টেম' প্রকল্পের আওতায় তিন মাস মেয়াদি একটি পাইলট প্রকল্প গ্রহণ করেছে। এর আওতায় ডিএনসিসির ৫ নম্বর ওয়ার্ডের ভাসানী রোডের ১০০ জন ফুড ভেন্ডরের একটি ডাটাবেজ তৈরি করা হয়েছে। তাদেরকে স্বাস্থ্যবিধি মেনে চলা ও খাদ্যের পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতা বজায় রাখা বিষয়ে প্রশিক্ষণের আওতায় নিয়ে আসা হয়েছে। এটি ডিএনসিসি এবং জাতিসংঘের খাদ্য ও কৃষি সংস্থা কর্তৃক যৌথভাবে গৃহীত একটি উদ্যোগ। ওয়ার্ক ফর এ বেটার বাংলাদেশ ট্রাস্ট এ কার্যক্রম বাস্তবায়নে সহযোগী সংস্থা হিসেবে কাজ করেছে।

জাতিসংঘের খাদ্য ও কৃষি সংস্থার ন্যাশনাল প্রজেক্ট কো-অর্ডিনেটর জয়নাল আবেদীন বলেন, আমরা ভ্রাম্যমাণ খাদ্য বিক্রেতাদের একটি ব্যবস্থাপনার মধ্যে নিয়ে আসতে কাজ করছি। ভ্রাম্যমাণ খাদ্য বিক্রেতাদের কোনো তথ্য না থাকায় চাইলেও তাদেরকে প্রশিক্ষণের আওতায় আনতে পারছি না। আমরা ডিএনসিসির সঙ্গে কাজ করছি, যাতে তাদের একটি লাইসেন্সের আওতায় আনা যায়।

বাংলাদেশ ফুড সেক্টর অথরিটির সদস্য প্রফেসর ড. আবদুল আলীম বলেন, খাবারে জীবাণু সংক্রমণ হলে মানুষ অসুস্থ হয়ে পড়বে এবং তাদের কাছ থেকে খাবার কিনে খেতে চাইবে না। ফলে তাদের ব্যবসার ক্ষতি হবে।

জাতিসংঘের খাদ্য ও কৃষি সংস্থার চিফ টেকনিক্যাল অ্যাডভাইজার জন টেইলর বলেন, আপনারা প্রতিদিন গড়ে প্রায় তিন হাজার মানুষের কাছে খাবার বিক্রি করেন। আপনারা নিরাপদ ও স্বাস্থ্যসম্মত উপায়ে খাবার বিক্রির মাধ্যমে তাদের সুস্থ রাখার ক্ষেত্রে অবদান রাখছেন। আপনারা যখন পরিচ্ছন্ন উপায়ে খাবার রান্না ও বিক্রি করবেন তখন এলাকাসী নিরাপদ বোধ করবেন।

ওয়ার্ক ফর এ বেটার বাংলাদেশ ট্রাস্টের সিনিয়র প্রকল্প কর্মকর্তা জিয়াউর রহমান বলেন, খাবার বিক্রির জায়গা পরিষ্কার রাখা, পোকা-মাকড় দমনের জন্য প্রয়োজনীয় ও সরকার অনুমোদিত ওষুধ-কীটনাশক ব্যবহার করা, ক্ষতিকর রং ও নিম্ন মানের পণ্য ব্যবহার থেকে বিরত থাকা, সকল উপকরণ, বাসনপত্র, মোছামুছির কাপড় সব পরিষ্কার রাখা, ডিটারজেন্ট ও গরম পানি ব্যবহার করে বাসনপত্র পরিষ্কার করা ইত্যাদি বিষয়গুলোর উপর জোর দিতে হবে।

প্রশিক্ষণ কার্যক্রমে ভাসানী রোডের ভ্রাম্যমাণ খাদ্য বিক্রেতারা অংশগ্রহণ করেন। তারা প্রশিক্ষণ শেষে স্বাস্থ্যসম্মত উপায়ে খাবার বিক্রি করবেন বলে প্রত্যয় ব্যক্ত করেন। কর্মশালা শেষে অংশগ্রহণকারীদের মাস্ক ও ময়লা ফেলার জন্য বুড়ি উপহার দেওয়া হয়।

লিঙ্ক: <https://www.dhakapost.com/national/62023?fbclid=IwAR33yHI6Zk-4GBfP6p2LdK5ZZxbz6lIXJq8ZA5iBafRXHMFouRa5eensvCs>

ব্রাম্যমাণ খাদ্য বিক্রেতাদেব প্রশিক্ষণেব আওতায় আনতে হবে

বিশেষ সংবাদদাতা

প্রকাশিত: ০৭:৩৮ পিএম, ১৫ সেপ্টেম্বর ২০২১



নগরবাসীর স্বাস্থ্যঝুঁকির কথা বিবেচনায় নিয়ে ব্রাম্যমাণ খাদ্য বিক্রেতাদেব প্রশিক্ষণেব আওতায় নিয়ে আসা ও তারা সঠিকভাবে খাদ্য বিক্রি করছে কি-না তা নিয়মিত তদারকি করা প্রয়োজন।

বুধবার (১৫ সেপ্টেম্বর) ঢাকা উত্তর সিটি করপোরেশন, জাতিসংঘেব খাদ্য ও কৃষি সংস্থা এবং ওয়ার্ক ফর এ বেটর বাংলাদেশ ট্রাস্টেব সন্মিলিত উদ্যোগে আয়োজিত ব্রাম্যমাণ খাদ্য বিক্রেতাদেব প্রশিক্ষণ অনুষ্ঠানে বক্তারা এ কথা বলেন।

জাতিসংঘেব খাদ্য ও কৃষি সংস্থােব ন্যাশনাল প্রজেক্ট কো-অর্ডিনেটর জয়নাল আবেদীন বলেন, আমরা ব্রাম্যমাণ খাদ্য বিক্রেতাদেব একটি ব্যবস্থাপনােব মধ্যে নিয়ে আসতে কাজ করছি। ব্রাম্যমাণ খাদ্য বিক্রেতাদেব কোনো ডাটাবেস না থাকায় তােব প্রশিক্ষণেব আওতায় আনতে পারছি না। আমরা ঢাকা উত্তর সিটি করপোরেশনেব সঙ্গে কাজ করছি, যাতে তােব লাইসেন্সেব আওতায় আনা যায়।

প্রশিক্ষণে বিশেষজ্ঞ হিসেবে বাংলাদেশ ফুড সেফটি অথরিটিেব সদস্য প্রফেসর ড. আবদুল আলীম নিরাপদ ও স্বাস্থ্যসন্মত উপায়ে খাবার তৈরিেব প্রয়োজনীয়তা তুলে ধরে ব্রাম্যমাণ বিক্রেতাদেব উদ্দেশ্যে বলেন, খাবারে জীবাণুেব সংক্রমণ হলে মানুষ অসুস্থ হয়ে পড়বে এবং আপনােব কাছ থেকে কেউ খাবার কিনে খেতে চাইবে না। ফলে আপনােব ব্যবসােব ক্ষতি হবে। আপনােব ছোট ব্যবসা হলেও দায়িত্ব অনেক।

জাতিসংঘের খাদ্য ও কৃষি সংস্থার চিফ টেকনিক্যাল অ্যাডভাইজার জন টেইলর ভ্রাম্যমাণ খাদ্য বিক্রেতাদের উদ্দেশ্যে বলেন, আপনারা প্রতিদিন প্রায় তিন হাজার মানুষের কাছে খাবার বিক্রি করেন। আপনারা যখন পরিচ্ছন্ন উপায়ে খাবার রান্না ও বিক্রি করবেন তখন এলাকাবাসী নিরাপদ বোধ করবেন। আমরা শুধু ক্রেতা নয়, আপনাদেরও সুস্থতা চাই।

ওয়ার্ক ফর এ বেটার বাংলাদেশ ট্রাস্টের সিনিয়র প্রকল্প কর্মকর্তা জিয়াউর রহমানের সঞ্চালনায় ভ্রাম্যমাণ খাবার বিক্রেতাদের প্রশিক্ষণ দেন সংস্থার প্রকল্প কর্মকর্তা নাঈমা আকতার। প্রশিক্ষণ শেষে অংশগ্রহণকারীদের মাস্ক ও ময়লা ফেলার জন্য ঝুঁড়ি উপহার দেওয়া হয়।

লিঙ্ক:

https://www.jagonews24.com/national/news/699623?fbclid=IwAR2W6_MhESugiAzN1eXC2jt_IU1Ud2qXcfWLd0ersoViZ27YkDMaybcV4Bw

ভ্রাম্যমান খাদ্য বিক্রেতাদের প্রশিক্ষণ: নিরাপদ ও স্বাস্থ্যসম্মত খাবার বিক্রয়ে প্রত্যয়

প্রকাশ: ১৫ সেপ্টেম্বর ২০২১, ০৪:১৫ অপরাহ্ন | [সারাদেশ](#)



স্ট্রীট ফুড ভেড্ডর বা ভ্রাম্যমান খাদ্য বিক্রেতাদের কাছ থেকে খাবার কিনে খাননি এমন মানুষ খুঁজে পাওয়া যাবে না। কেউ যেমন শখের বশে বিভিন্ন রকম মুখরোচক খাবার তাদের কাছ থেকে ক্রয় করেন আবার অনেকে ভ্রাম্যমান খাদ্য বিক্রেতাদের উপর নির্ভর করেন তাদের প্রতিদিনকার বাজারের জন্য। কিন্তু অনেক ভ্রাম্যমান খাদ্য বিক্রেতাদের মধ্যে স্বাস্থ্যসম্মতভাবে খাদ্য দ্রব্য বিক্রির ক্ষেত্রে দুর্বলতা দেখা যায়। ফলে নগরবাসীর জন্য খাদ্যঝুঁকি তৈরি হয়। শুধুমাত্র ঢাকা শহরেই উল্লেখযোগ্য সংখ্যক মানুষ প্রতিদিন হাসপাতালে ভর্তি হয় ডায়রিয়া বা কলেরায় আক্রান্ত হয়ে। যার অন্যতম কারণ হলো অস্বাস্থ্যকর খাদ্য বা পানীয়। নগরবাসীর স্বাস্থ্যঝুঁকির কথা বিবেচনায় নিয়ে ভ্রাম্যমান খাদ্য বিক্রেতাদের স্বাস্থ্যসম্মতভাবে খাবার বিক্রির প্রশিক্ষণের আওতায় নিয়ে আসা ও তারা সঠিকভাবে খাবার বিক্রয় করছে কি না সে বিষয়টি নিয়মিত তদারকি করা প্রয়োজন।

এ বিষয়গুলোকে বিবেচনায় নিয়ে জাতিসংঘের খাদ্য ও কৃষি সংস্থা ‘ঢাকা ফুড সিস্টেম’ প্রকল্পের আওতায় তিনমাস মেয়াদী একটি পাইলট প্রকল্প গ্রহণ করেছে। এর আওতায় ঢাকা উত্তর সিটি কর্পোরেশনের ৫ নং ওয়ার্ডের ভাসানী রোডের ১০০ জন ফুড ভেড্ডরের একটি ডাটাবেস

তৈরি করা হয়েছে এবং তাদের স্বাস্থ্যবিধি-খাদ্যের পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতা বজায় রাখা বিষয়ে প্রশিক্ষণের আওতায় নিয়ে আসা হয়েছে। এটি ঢাকা উত্তর সিটি কর্পোরেশন এবং জাতিসংঘের খাদ্য ও কৃষি সংস্থা কর্তৃক যৌথভাবে গৃহীত একটি উদ্যোগ এবং ওয়ার্ক ফর এ বেটার বাংলাদেশ ট্রাস্ট কার্যক্রমটি বাস্তবায়নে সহযোগী সংস্থা হিসেবে কাজ করেছে। আজ ১৫ সেপ্টেম্বর ২০২১ সকাল ১০.৩০ টায় ৫ নং ওয়ার্ড কাউন্সিলর কার্যালয়, ঢাকা উত্তর সিটি কর্পোরেশন, জাতিসংঘের খাদ্য ও কৃষি সংস্থা এবং ওয়ার্ক ফর এ বেটার বাংলাদেশ ট্রাস্ট এর সম্মিলিত উদ্যোগে আয়োজিত ‘নিরাপদ ও স্বাস্থ্যসম্মত খাবার বিক্রয় সংক্রান্ত ভ্রাম্যমান খাদ্য বিক্রেতাদের প্রশিক্ষণ’ আয়োজনে বক্তারা এ কথা বলেন।

জাতিসংঘের খাদ্য ও কৃষি সংস্থার ন্যাশনাল প্রজেক্ট কো-অর্ডিনেটর জয়নাল আবেদীন বলেন, আমরা ভ্রাম্যমান খাদ্য বিক্রেতাদের একটি ব্যবস্থাপনার মধ্যে নিয়ে আসতে কাজ করছি। ভ্রাম্যমান খাদ্য বিক্রেতাদের কোন ডাটাবেস না থাকায় আপনাদের আমরা চাইলেও প্রশিক্ষণের আওতায় আনতে পারছি না। আমরা ঢাকা উত্তর সিটি কর্পোরেশনের সাথে কাজ করছি যাতে আপনাদের একটি লাইসেন্সের আওতায় আনা যায়। এর মাধ্যমে আপনাদের নিরাপদ ও স্বাস্থ্যসম্মত উপায়ে খাবার প্রস্তুতের জন্য প্রশিক্ষণের আওতায় আনা যাবে এবং আপনাদের ব্যবসা থেকে উচ্ছেদ হতে হবে না।

প্রশিক্ষণে বিশেষজ্ঞ হিসেবে বাংলাদেশ ফুড সফটি অথরিটির সদস্য প্রফেসর ড. আবদুল আলীম উপস্থিত ছিলেন। তিনি তার বক্তব্যে বলেন নিরাপদ ও স্বাস্থ্যসম্মত উপায়ে খাবার তৈরির প্রয়োজনীয়তা তুলে ধরে বলেন, খাবারে জীবাণু সংক্রমণ হলে মানুষ অসুস্থ হয়ে পড়বে এবং আপনাদের কাছ থেকে খাবার কিনে খেতে চাইবে না। ফলে আপনাদের ব্যবসার ক্ষতি হবে। আপনাদের ছোট ব্যবসা হলেও দায়িত্ব অনেক। কাজেই আপনাদের ব্যবসার স্থানের চারপাশ পরিষ্কার রাখা, সঠিক তাপমাত্রায় কাবার রান্না করা, ৫ ডিগ্রী সেলসিয়াস তাপমাত্রার নিচে খাবার সংরক্ষণ করা, রান্নায় ব্যবহৃত সকল উপকরণ পরিষ্কার রাখা ইত্যাদি বিষয়ে লক্ষ্য রাখতে হবে।

জাতিসংঘের খাদ্য ও কৃষি সংস্থার চীফ টেকনিক্যাল এডভাইজার জন টেইলর বলেন, আপনারা গড়ে প্রতিদিন গড়ে প্রায় ৩০০০ মানুষের কাছে খাবার বিক্রি করেন। আপনারা নিরাপদ ও স্বাস্থ্যসম্মত উপায়ে খাবার বিক্রির মাধ্যমে তাদের সুস্থ রাখার ক্ষেত্রে অবদান রাখছেন। আপনারা যখন পরিচ্ছন্ন উপায়ে খাবার রান্না ও বিক্রি করবেন তখন এলাকাবাসী নিরাপদ বোধ করবেন। আমরা শুধুমাত্র আপনাদের ক্রেতা নয়, আপনাদেরও সুস্থতা চাই। তাই আমরা এ প্রশিক্ষণের আয়োজন করেছি।

ওয়ার্ক ফর এ বেটার বাংলাদেশ ট্রাস্ট এর সিনিয়র প্রকল্প কর্মকর্তা জিয়াউর রহমান এর সঞ্চালনয় প্রশিক্ষণের প্রশিক্ষক হিসেবে প্রশিক্ষণ দেন সংস্থার প্রকল্প কর্মকর্তা নাঈমা আকতার। তিনি খাবারে জীবাণু সংক্রমণ রোধে করণীয় বিভিন্ন বিষয় ভ্রাম্যমান খাদ্য বিক্রেতাদের মাঝে তুলে ধরেন। খাবার বিক্রির জায়গা পরিষ্কার রাখা, পোকা-মাকড় দমনের জন্য প্রয়োজনীয় ও সরকার অনুমোদিত ওষুধ-কীটনাশক ব্যবহার করা, ক্ষতিকর রং ও নিম্ন মানের পণ্য ব্যবহার থেকে বিরত থাকা, সকল উপকরণ, বাসনপত্র, মোছামুছির কাপড় সব পরিষ্কার রাখা, ডিটারজেন্ট ও গরম পানি ব্যবহার করে বাসনপত্র পরিষ্কার করা ইত্যাদি বিষয়গুলোর উপর তিনি জোর দেন। পাশাপাশি ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি বজায় রাখার জন্য করণীয়গুলো গুরুত্বসহকারে তুলে ধরেন।

প্রশিক্ষণ কার্যক্রমে ভাসানী রোডের ভ্রাম্যমান খাদ্য বিক্রেতাগণ অংশগ্রহণ করেন। তারা প্রশিক্ষণ শেষে স্বাস্থ্যসম্মত উপায়ে খাবার বিক্রি করবেন বলে প্রত্যয় ব্যক্ত করেন। কর্মশালা শেষে সকল অংশগ্রহণকারীকে মাস্ক ও ময়লা ফেলার জন্য বুড়ি উপহার দেয়া হয়।

লিঙ্ক: <https://fnnbd24.com/country-news/4993/%E0%A6%AD%E0%A7%8D%E0%A6%B0%E0%A6%BE%E0%A6%AE%E0%A7%8D%E0%A6%AF%E0%A6%AE%E0%A6%BE%E0%A6%A8-%E0%A6%96%E0%A6%BE%E0%A6%A6%E0%A7%8D%E0%A6%AF-%E0%A6%AC%E0%A6%BF%E0%A6%95%E0%A7%8D%E0%A6%B0%E0%A7%87%E0%A6%A4%E0%A6%BE%E0%A6%A6%E0%A7%87%E0%A6%B0-%E0%A6%AA%E0%A7%8D%E0%A6%B0%E0%A6%B6%E0%A6%BF%E0%A6%95%E0%A7%8D%E0%A6%B7%E0%A6%A3-%E0%A6%A8%E0%A6%BF%E0%A6%B0%E0%A6%BE%E0%A6%AA%E0%A6%A6-%E0%A6%93-%E0%A6%B8%E0%A7%8D%E0%A6%AC%E0%A6%BE%E0%A6%B8%E0%A7%8D%E0%A6%A5%E0%A7%8D%E0%A6%AF%E0%A6%B8%E0%A6%AE%E0%A7%8D%E0%A6%AE%E0%A6%A4-%E0%A6%96%E0%A6%BE%E0%A6%AC%E0%A6%BE%E0%A6%B0-%E0%A6%AC%E0%A6%BF%E0%A6%95%E0%A7%8D%E0%A6%B0%E0%A7%9F%E0%A7%87-%E0%A6%AA%E0%A7%8D%E0%A6%B0%E0%A6%A4%E0%A7%8D%E0%A6%AF%E0%A7%9F?fbclid=IwAR246JLkD86acvYQPM8smjnhp8KKieKrpJ1184VZkHsX8vtZAbpJsiYXwc>

ভ্রাম্যমান খাদ্য বিক্রেতাদের প্রশিক্ষণ: নিরাপদ ও স্বাস্থ্যসম্মত খাবার বিক্রয়ে প্রত্যয়



স্ট্রীট ফুড ভেন্ডর বা ভ্রাম্যমান খাদ্য বিক্রেতাদের কাছ থেকে খাবার কিনে খাননি এমন মানুষ খুঁজে পাওয়া যাবে না। কেউ যেমন শখের বেশে বিভিন্ন রকম মুখরোচক খাবার তাদের কাছ থেকে ক্রয় করেন আবার অনেকে ভ্রাম্যমান খাদ্য বিক্রেতাদের উপর নির্ভর করেন তাদের প্রতিদিনকার বাজারের জন্য। কিন্তু অনেক ভ্রাম্যমান খাদ্য বিক্রেতাদের মধ্যে স্বাস্থ্যসম্মতভাবে খাদ্য দ্রব্য বিক্রির ক্ষেত্রে দুর্বলতা দেখা যায়। ফলে নগরবাসীর জন্য খাদ্যঝুঁকি তৈরি হয়। শুধুমাত্র ঢাকা শহরেই উল্লেখযোগ্য সংখ্যক মানুষ প্রতিদিন হাসপাতালে ভর্তি হয় ডায়রিয়া বা কলেরায় আক্রান্ত হয়ে। যার অন্যতম কারণ হলো অস্বাস্থ্যকর খাদ্য বা পানীয়। নগরবাসীর স্বাস্থ্যঝুঁকির কথা বিবেচনায় নিয়ে ভ্রাম্যমান খাদ্য বিক্রেতাদের স্বাস্থ্যসম্মতভাবে খাবার বিক্রির প্রশিক্ষণের আওতায় নিয়ে আসা ও তারা সঠিকভাবে খাবার বিক্রয় করছে কি না সে বিষয়টি নিয়মিত তদারকি করা প্রয়োজন।

এ বিষয়গুলোকে বিবেচনায় নিয়ে জাতিসংঘের খাদ্য ও কৃষি সংস্থা 'ঢাকা ফুড সিস্টেম' প্রকল্পের আওতায় তিনমাস মেয়াদী একটি পাইলট

প্রকল্প গ্রহণ করেছে। এর আওতায় ঢাকা উত্তর সিটি কর্পোরেশনের ৫ নং ওয়ার্ডের ভাসানী রোডের ১০০ জন ফুড ভেভরের একটি ডাটাবেস তৈরি করা হয়েছে এবং তাদের স্বাস্থ্যবিধি-খাদ্যের পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতা বজায় রাখা বিষয়ে প্রশিক্ষণের আওতায় নিয়ে আসা হয়েছে। এটি ঢাকা উত্তর সিটি কর্পোরেশন এবং জাতিসংঘের খাদ্য ও কৃষি সংস্থা কর্তৃক যৌথভাবে গৃহীত একটি উদ্যোগ এবং ওয়ার্ক ফর এ বেটার বাংলাদেশ ট্রাস্ট কার্যক্রমটি বাস্তবায়নে সহযোগী সংস্থা হিসেবে কাজ করেছে। আজ ১৫ সেপ্টেম্বর ২০২১ সকাল ১০.৩০ টায় ৫ নং ওয়ার্ড কাউন্সিলর কার্যালয়, ঢাকা উত্তর সিটি কর্পোরেশন, জাতিসংঘের খাদ্য ও কৃষি সংস্থা এবং ওয়ার্ক ফর এ বেটার বাংলাদেশ ট্রাস্ট এর সম্মিলিত উদ্যোগে আয়োজিত ‘নিরাপদ ও স্বাস্থ্যসম্মত খাবার বিক্রয় সংক্রান্ত ভ্রাম্যমান খাদ্য বিক্রেতাদের প্রশিক্ষণ’ আয়োজনে বক্তারা এ কথা বলেন।

জাতিসংঘের খাদ্য ও কৃষি সংস্থার ন্যাশনাল প্রজেক্ট কো-অর্ডিনেটর জয়নাল আবেদীন বলেন, আমরা ভ্রাম্যমান খাদ্য বিক্রেতাদের একটি ব্যবস্থাপনার মধ্যে নিয়ে আসতে কাজ করছি। ভ্রাম্যমান খাদ্য বিক্রেতাদের কোন ডাটাবেস না থাকায় আপনাদের আমরা চাইলেও প্রশিক্ষণের আওতায় আনতে পারছি না। আমরা ঢাকা উত্তর সিটি কর্পোরেশনের সাথে কাজ করছি যাতে আপনাদের একটি লাইসেন্সের আওতায় আনা যায়। এর মাধ্যমে আপনাদের নিরাপদ ও স্বাস্থ্যসম্মত উপায়ে খাবার প্রস্তুতের জন্য প্রশিক্ষণের আওতায় আনা যাবে এবং আপনাদের ব্যবসা থেকে উচ্ছেদ হতে হবে না।

প্রশিক্ষণে বিশেষজ্ঞ হিসেবে বাংলাদেশ ফুড সেক্টর অথরিটির সদস্য প্রফেসর ড. আবদুল আলীম উপস্থিত ছিলেন। তিনি তার বক্তব্যে বলেন নিরাপদ ও স্বাস্থ্যসম্মত উপায়ে খাবার তৈরির প্রয়োজনীয়তা তুলে ধরে বলেন, খাবারে জীবাণু সংক্রমণ হলে মানুষ অসুস্থ হয়ে পড়বে এবং আপনাদের কাছ থেকে খাবার কিনে খেতে চাইবে না। ফলে আপনাদের ব্যবসার ক্ষতি হবে। আপনাদের ছোট ব্যবসা হলেও দায়িত্ব অনেক। কাজেই আপনাদের ব্যবসার স্থানের চারপাশ পরিষ্কার রাখা, সঠিক তাপমাত্রায় কাবার রান্না করা, ৫ ডিগ্রী সেলসিয়াস তাপমাত্রার নিচে খাবার সংরক্ষণ করা, রান্নায় ব্যবহৃত সকল উপকরণ পরিষ্কার রাখা ইত্যাদি বিষয়ে লক্ষ্য রাখতে হবে।

জাতিসংঘের খাদ্য ও কৃষি সংস্থার চীফ টেকনিক্যাল এডভাইজার জন টেইলর বলেন, আপনারা গড়ে প্রতিদিন গড়ে প্রায় ৩০০০ মানুষের কাছে খাবার বিক্রি করেন। আপনারা নিরাপদ ও স্বাস্থ্যসম্মত উপায়ে খাবার বিক্রির মাধ্যমে তাদের সুস্থ রাখার ক্ষেত্রে অবদান রাখছেন। আপনারা যখন পরিচ্ছন্ন উপায়ে খাবার রান্না ও বিক্রি করবেন তখন এলাকাবাসী নিরাপদ বোধ করবেন। আমরা শুধুমাত্র আপনাদের ক্রেতা নয়, আপনাদেরও সুস্থতা চাই। তাই আমরা এ প্রশিক্ষণের আয়োজন করেছি।

ওয়ার্ক ফর এ বেটার বাংলাদেশ ট্রাস্ট এর সিনিয়র প্রকল্প কর্মকর্তা জিয়াউর রহমান এর সঞ্চালনয় প্রশিক্ষণের প্রশিক্ষক হিসেবে প্রশিক্ষণ দেন সংস্থার প্রকল্প কর্মকর্তা নাদিয়া আকতার। তিনি খাবারে জীবাণু সংক্রমণ রোধে করণীয় বিভিন্ন বিষয় ভ্রাম্যমান খাদ্য বিক্রেতাদের মাঝে তুলে ধরেন।

খাবার বিক্রির জায়গা পরিষ্কার রাখা, পোকা-মাকড় দমনের জন্য প্রয়োজনীয় ও সরকার অনুমোদিত ওষুধ-কীটনাশক ব্যবহার করা, ক্ষতিকর রং ও নিষেধ মানের পণ্য ব্যবহার থেকে বিরত থাকা, সকল উপকরণ, বাসনপত্র, মোছামুছির কাপড় সব পরিষ্কার রাখা, ডিটারজেন্ট ও গরম পানি ব্যবহার করে বাসনপত্র পরিষ্কার করা ইত্যাদি বিষয়গুলোর উপর তিনি জোর দেন। পাশাপাশি ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি বজায় রাখার জন্য করণীয়গুলো গুরুত্বসহকারে তুলে ধরেন।

প্রশিক্ষণ কার্যক্রমে ভাসানী রোডের ভ্রাম্যমান খাদ্য বিক্রেতাগণ অংশগ্রহণ করেন। তারা প্রশিক্ষণ শেষে স্বাস্থ্যসম্মত উপায়ে খাবার বিক্রি করবেন বলে প্রত্যয় ব্যক্ত করেন। কর্মশালা শেষে সকল অংশগ্রহণকারীকে মাষ্ক ও ময়লা ফেলার জন্য বুড়ি উপহার দেয়া হয়।

লিঙ্ক:
<https://www.arthoniteerkagoj.com/%e0%a6%ad%e0%a7%8d%e0%a6%b0%e0%a6%be%e0%a6%ae%e0%a7%8d%e0%a6%af%e0%a6%ae%e0%a6%be%e0%a6%a8-%e0%a6%96%e0%a6%be%e0%a6%a6%e0%a7%8d%e0%a6%af-%e0%a6%ac%e0%a6%bf%e0%a6%95%e0%a7%8d%e0%a6%b0%e0%a7%87%e0%a6%a4/?fbclid=IwAR0DRoeZFiUfreyU64xg3x5dSmQDkjCHxbHnmPSMVA4mUhcNQ0XC5X1bCQ>

স্বাস্থ্যসম্মত উপায়ে খাবার বিক্রির প্রশিক্ষণ দেওয়া জরুরি

সেপ্টেম্বর ১৫, ২০২১ ২৭ ভিউজ



নিজস্ব প্রতিবেদক

নগরবাসীর স্বাস্থ্য ঝুঁকির কথা বিবেচনায় নিয়ে ভ্রাম্যমাণ খাদ্য বিক্রেতাদের স্বাস্থ্যসম্মত উপায়ে খাবার বিক্রির প্রশিক্ষণ দেওয়া আওতায় নিয়ে আসা ও তারা সঠিকভাবে খাবার বিক্রয় করছে কি-না সে বিষয়টি নিয়মিত তদারকি জরুরি বলে উল্লেখ করেছেন আলোচকরা।

বুধবার (১৫ সেপ্টেম্বর) ঢাকা উত্তর সিটি কর্পোরেশনের (ডিএনসিসি) ৫ নম্বর ওয়ার্ড কাউন্সিলর কার্যালয়, জাতিসংঘের খাদ্য ও কৃষি সংস্থা এবং ওয়ার্ক ফর এ বেটার বাংলাদেশ ট্রাস্টের সম্মিলিত উদ্যোগে আয়োজিত নিরাপদ ও স্বাস্থ্যসম্মত খাবার বিক্রয় সংক্রান্ত ভ্রাম্যমাণ খাদ্য বিক্রেতাদের প্রশিক্ষণ কর্মসূচিতে আলোচকরা এসব কথা বলেন।

বক্তারা বলেন, স্ট্রিট ফুড ভেন্ডর বা ভ্রাম্যমাণ খাদ্য বিক্রেতাদের কাছ থেকে খাবার কিনে খায়নি এমন মানুষ খোঁজে পাওয়া যাবে না। কেউ যেমন শেখের বশে বিভিন্ন রকম মুখরোচক খাবার তাদের কাছ থেকে কেনেন আবার অনেকে ভ্রাম্যমাণ খাদ্য বিক্রেতাদের ওপর নির্ভর করেন তাদের প্রতিদিনের বাজারের জন্য। কিন্তু অনেক ভ্রাম্যমাণ খাদ্য বিক্রেতাদের মধ্যে স্বাস্থ্যসম্মত উপায়ে খাদ্য বিক্রির ক্ষেত্রে দুর্বলতা দেখা যায়।

আয়োজকরা জানান, এই বিষয়গুলোকে বিবেচনায় নিয়ে জাতিসংঘের খাদ্য ও কৃষি সংস্থা 'ঢাকা ফুড সিস্টেম' প্রকল্পের আওতায় তিন মাস মেয়াদি একটি পাইলট প্রকল্প গ্রহণ করেছে। এর আওতায় ডিএনসিসির ৫ নম্বর ওয়ার্ডের ভাসানী রোডের ১০০ জন ফুড ভেন্ডরের একটি ডাটাবেজ তৈরি করা হয়েছে। তাদেরকে স্বাস্থ্যবিধি মেনে চলা ও খাদ্যের পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতা বজায় রাখা বিষয়ে প্রশিক্ষণের আওতায় নিয়ে আসা হয়েছে। এটি ডিএনসিসি এবং জাতিসংঘের খাদ্য ও কৃষি সংস্থা কর্তৃক যৌথভাবে গৃহীত একটি উদ্যোগ। ওয়ার্ক ফর এ বেটার বাংলাদেশ ট্রাস্ট এ কার্যক্রম বাস্তবায়নে সহযোগী সংস্থা হিসেবে কাজ করেছে।

জাতিসংঘের খাদ্য ও কৃষি সংস্থার ন্যাশনাল প্রজেক্ট কো-অর্ডিনেটর জয়নাল আবেদীন বলেন, আমরা ভ্রাম্যমাণ খাদ্য বিক্রেতাদের একটি ব্যবস্থাপনার মধ্যে নিয়ে আসতে কাজ করছি। ভ্রাম্যমাণ খাদ্য বিক্রেতাদের কোনো তথ্য না থাকায় চাইলেও তাদেরকে প্রশিক্ষণের আওতায় আনতে পারছি না। আমরা ডিএনসিসির সঙ্গে কাজ করছি, যাতে তাদের একটি লাইসেন্সের আওতায় আনা যায়।

বাংলাদেশ ফুড সেফটি অথরিটির সদস্য প্রফেসর ড. আবদুল আলীম বলেন, খাবারে জীবাণু সংক্রমণ হলে মানুষ অসুস্থ হয়ে পড়বে এবং তাদের কাছ থেকে খাবার কিনে খেতে চাইবে না। ফলে তাদের ব্যবসার ক্ষতি হবে।

জাতিসংঘের খাদ্য ও কৃষি সংস্থার চিফ টেকনিক্যাল অ্যাডভাইজার জন টেইলর বলেন, আপনারা প্রতিদিন গড়ে প্রায় তিন হাজার মানুষের কাছে খাবার বিক্রি করেন। আপনারা নিরাপদ ও স্বাস্থ্যসম্মত উপায়ে খাবার বিক্রির মাধ্যমে তাদের সুস্থ রাখার ক্ষেত্রে অবদান রাখছেন। আপনারা যখন পরিচ্ছন্ন উপায়ে খাবার রান্না ও বিক্রি করবেন তখন এলাকাবাসী নিরাপদ বোধ করবেন।

ওয়ার্ক ফর এ বেটার বাংলাদেশ ট্রাস্টের সিনিয়র প্রকল্প কর্মকর্তা জিয়াউর রহমান বলেন, খাবার বিক্রির জায়গা পরিষ্কার রাখা, পোকা-মাকড় দমনের জন্য প্রয়োজনীয় ও সরকার অনুমোদিত ওষুধ-কীটনাশক ব্যবহার করা, ক্ষতিকর রং ও নিম্ন মানের পণ্য ব্যবহার থেকে বিরত থাকা, সকল উপকরণ, বাসনপত্র, মোছামুছির কাপড় সব পরিষ্কার রাখা, ডিটারজেন্ট ও গরম পানি ব্যবহার করে বাসনপত্র পরিষ্কার করা ইত্যাদি বিষয়গুলোর উপর জোর দিতে হবে।

প্রশিক্ষণ কার্যক্রমে ভাসানী রোডের ভ্রাম্যমাণ খাদ্য বিক্রেতারা অংশগ্রহণ করেন। তারা প্রশিক্ষণ শেষে স্বাস্থ্যসম্মত উপায়ে খাবার বিক্রি করবেন বলে প্রত্যয় ব্যক্ত করেন। কর্মশালা শেষে অংশগ্রহণকারীদের মাস্ক ও ময়লা ফেলার জন্য বুড়ি উপহার দেওয়া হয়।

লিঙ্ক:

<https://bortamansomoy.com/%e0%a6%b8%e0%a7%8d%e0%a6%ac%e0%a6%be%e0%a6%b8%e0%a7%8d%e0%a6%a5%e0%a7%8d%e0%a6%af%e0%a6%b8%e0%a6%ae%e0%a7%8d%e0%a6%ae%e0%a6%a4-%e0%a6%89%e0%a6%aa%e0%a6%be%e0%a7%9f%e0%a7%87-%e0%a6%96%e0%a6%be%e0%a6%ac/?fbclid=IwAR1Pzug4HuO19lwvmoVREkqMpKdLOmECs4q3Lr35tVNbIw aSPxbNXhP70d4>

ভ্রাম্যমান খাদ্য বিক্রেতাদের প্রশিক্ষণ নিরাপদ ও স্বাস্থ্যসম্মত খাবার বিক্রয়ে প্রত্যয় ব্যক্ত ভ্রাম্যমান খাদ্য বিক্রেতাদের

jahir

১৫ সেপ্টেম্বর, ২০২১ /



স্ট্রীট ফুড ভেন্ডর বা ভ্রাম্যমান খাদ্য বিক্রেতাদের কাছ থেকে খাবার কিনে খাননি এমন মানুষ খুঁজে পাওয়া যাবে না। কেউ যেমন শখের বশে বিভিন্ন রকম মুখরোচক খাবার তাদের কাছ থেকে ক্রয় করেন আবার অনেকে ভ্রাম্যমান খাদ্য বিক্রেতাদের উপর নির্ভর করেন তাদের প্রতিদিনকার বাজারের জন্য। কিন্তু অনেক ভ্রাম্যমান খাদ্য বিক্রেতাদের মধ্যে স্বাস্থ্যসম্মতভাবে খাদ্য দ্রব্য বিক্রির ক্ষেত্রে দুর্বলতা দেখা যায়। ফলে নগরবাসীর জন্য খাদ্যঝুঁকি তৈরি হয়। শুধুমাত্র ঢাকা শহরেই উল্লেখযোগ্য সংখ্যক মানুষ প্রতিদিন হাসপাতালে ভর্তি হয় ডায়রিয়া বা কলেরায় আক্রান্ত হয়ে। যার অন্যতম কারণ হলো অস্বাস্থ্যকর খাদ্য বা পানীয়। নগরবাসীর স্বাস্থ্যঝুঁকির কথা বিবেচনায় নিয়ে ভ্রাম্যমান খাদ্য বিক্রেতাদের স্বাস্থ্যসম্মতভাবে খাবার বিক্রির প্রশিক্ষণের আওতায় নিয়ে আসা ও তারা সঠিকভাবে খাবার বিক্রয় করছে কি না সে বিষয়টি নিয়মিত তদারকি করা প্রয়োজন।

এ বিষয়গুলোকে বিবেচনায় নিয়ে জাতিসংঘের খাদ্য ও কৃষি সংস্থা 'ঢাকা ফুড সিস্টেম' প্রকল্পের আওতায় তিনমাস মেয়াদী একটি পাইলট প্রকল্প গ্রহণ করেছে। এর আওতায় ঢাকা উত্তর সিটি কর্পোরেশনের ৫ নং ওয়ার্ডের ভাসানী রোডের ১০০ জন ফুড ভেন্ডরের একটি ডাটাবেস তৈরি করা হয়েছে এবং তাদের স্বাস্থ্যবিধি-খাদ্যের পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতা বজায় রাখা বিষয়ে প্রশিক্ষণের আওতায় নিয়ে আসা হয়েছে। এটি ঢাকা উত্তর সিটি কর্পোরেশন এবং জাতিসংঘের খাদ্য ও কৃষি সংস্থা কর্তৃক যৌথভাবে গৃহীত একটি উদ্যোগ এবং ওয়ার্ক ফর এ বেটার বাংলাদেশ ট্রাস্ট কার্যক্রমটি বাস্তবায়নে সহযোগী সংস্থা হিসেবে কাজ করেছে। আজ ১৫ সেপ্টেম্বর ২০২১ সকাল ১০.৩০ টায় ৫ নং ওয়ার্ড কাউন্সিলর

কার্যালয়, ঢাকা উত্তর সিটি কর্পোরেশন, জাতিসংঘের খাদ্য ও কৃষি সংস্থা এবং ওয়ার্ক ফর এ বেটার বাংলাদেশ ট্রাস্ট এর সম্মিলিত উদ্যোগে আয়োজিত ‘নিরাপদ ও স্বাস্থ্যসম্মত খাবার বিক্রয় সংক্রান্ত ভ্রাম্যমান খাদ্য বিক্রেতাদের প্রশিক্ষণ’ আয়োজনে বক্তারা এ কথা বলেন। জাতিসংঘের খাদ্য ও কৃষি সংস্থার ন্যাশনাল প্রজেক্ট কো-অর্ডিনেটর জয়নাল আবেদীন বলেন, আমরা ভ্রাম্যমান খাদ্য বিক্রেতাদের একটি ব্যবস্থাপনার মধ্যে নিয়ে আসতে কাজ করছি। ভ্রাম্যমান খাদ্য বিক্রেতাদের কোন ডাটাবেস না থাকায় আপনাদের আমরা চাইলেও প্রশিক্ষণের আওতায় আনতে পারছি না। আমরা ঢাকা উত্তর সিটি কর্পোরেশনের সাথে কাজ করছি যাতে আপনাদের একটি লাইসেন্সের আওতায় আনা যায়। এর মাধ্যমে আপনাদের নিরাপদ ও স্বাস্থ্যসম্মত উপায়ে খাবার প্রস্তুতের জন্য প্রশিক্ষণের আওতায় আনা যাবে এবং আপনাদের ব্যবসা থেকে উচ্ছেদ হতে হবে না।

প্রশিক্ষণে বিশেষজ্ঞ হিসেবে বাংলাদেশ ফুড সেফটি অথরিটির সদস্য প্রফেসর ড. আবদুল আলীম উপস্থিত ছিলেন। তিনি তার বক্তব্যে বলেন নিরাপদ ও স্বাস্থ্যসম্মত উপায়ে খাবার তৈরির প্রয়োজনীয়তা তুলে ধরে বলেন, খাবারে জীবাণু সংক্রমণ হলে মানুষ অসুস্থ হয়ে পড়বে এবং আপনাদের কাছ থেকে খাবার কিনে খেতে চাইবে না। ফলে আপনাদের ব্যবসার ক্ষতি হবে। আপনাদের ছোট ব্যবসা হলেও দায়িত্ব অনেক। কাজেই আপনাদের ব্যবসার স্থানের চারপাশ পরিষ্কার রাখা, সঠিক তাপমাত্রায় কাবার রান্না করা, ৫ ডিগ্রী সেলসিয়াস তাপমাত্রার নিচে খাবার সংরক্ষণ করা, রান্নায় ব্যবহৃত সকল উপকরণ পরিষ্কার রাখা ইত্যাদি বিষয়ে লক্ষ্য রাখতে হবে।

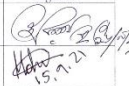
জাতিসংঘের খাদ্য ও কৃষি সংস্থার চীফ টেকনিক্যাল এডভাইজার জন টেইলর বলেন, আপনারা গড়ে প্রতিদিন গড়ে প্রায় ৩০০০ মানুষের কাছে খাবার বিক্রি করেন। আপনারা নিরাপদ ও স্বাস্থ্যসম্মত উপায়ে খাবার বিক্রির মাধ্যমে তাদের সুস্থ রাখার ক্ষেত্রে অবদান রাখছেন। আপনারা যখন পরিচ্ছন্ন উপায়ে খাবার রান্না ও বিক্রি করবেন তখন এলাকাবাসী নিরাপদ বোধ করবেন। আমরা শুধুমাত্র আপনাদের ক্রেতা নয়, আপনাদেরও সুস্থতা চাই। তাই আমরা এ প্রশিক্ষণের আয়োজন করেছি।

ওয়ার্ক ফর এ বেটার বাংলাদেশ ট্রাস্ট এর সিনিয়র প্রকল্প কর্মকর্তা জিয়াউর রহমান এর সঞ্চালনয় প্রশিক্ষণের প্রশিক্ষক হিসেবে প্রশিক্ষণ দেন সংস্থার প্রকল্প কর্মকর্তা নাঈমা আকতার। তিনি খাবারে জীবাণু সংক্রমণ রোধে করণীয় বিভিন্ন বিষয় ভ্রাম্যমান খাদ্য বিক্রেতাদের মাঝে তুলে ধরেন। খাবার বিক্রির জায়গা পরিষ্কার রাখা, পোকা-মাকড় দমনের জন্য প্রয়োজনীয় ও সরকার অনুমোদিত ওষুধ-কীটনাশক ব্যবহার করা, ক্ষতিকর রং ও নিষিদ্ধ মানের পণ্য ব্যবহার থেকে বিরত থাকা, সকল উপকরণ, বাসনপত্র, মোছামুছির কাপড় সব পরিষ্কার রাখা, ডিটারজেন্ট ও গরম পানি ব্যবহার করে বাসনপত্র পরিষ্কার করা ইত্যাদি বিষয়গুলোর উপর তিনি জোর দেন। পাশাপাশি ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি বজায় রাখার জন্য করণীয়গুলো গুরুত্বসহকারে তুলে ধরেন।

প্রশিক্ষণ কার্যক্রমে ভাসানী রোডের ভ্রাম্যমান খাদ্য বিক্রেতাগণ অংশগ্রহণ করেন। তারা প্রশিক্ষণ শেষে স্বাস্থ্যসম্মত উপায়ে খাবার বিক্রি করবেন বলে প্রত্যয় ব্যক্ত করেন। কর্মশালা শেষে সকল অংশগ্রহণকারীকে মাস্ক ও ময়লা ফেলার জন্য বুড়ি উপহার দেয়া হয়।

Signature Sheet

Subject: **Training of Street Food Vendors on Maintaining Hygiene**
 Organizers: Dhaka North City Corporation, Food and Agriculture Organization of the United Nations,
 Work for a Better Bangladesh Trust
 Venue: Ward no 5 Councilor Office, Dhaka North City Corporation
 Date: Wednesday, 16th September 2021

Sl no	Name and Designation	Organization	Mobile No and Email address	Signature
1.	Dr. Md. Xairul Haque Rehan Muhammad Hossain	DNCC M&CAO, PIU, DNCC	01769102680 01954-127055	 15.9.21

Subject: **Training of Street Food Vendors on Maintaining Hygiene**
 Organizers: Dhaka North City Corporation, Food and Agriculture Organization of the United Nations,
 Work for a Better Bangladesh Trust
 Venue: Ward no 5 Councilor Office, Dhaka North City Corporation
 Date: Wednesday, 15th September 2021

Sl no	Name and Designation	Organization	Mobile No and Email address	Signature
1	Dr. Md. Abdul Alim Member	BFSA	01732-252229 maalim07@dncc.com	
	Md. Jural Abedin	FAO	01712152289	

বিষয়: নিরাপদ ও স্বাস্থ্যসম্মত খাবার বিক্রয় সংক্রান্ত ড্রাম্যামান খাদ্য বিক্রেতাদের প্রশিক্ষণ

আয়োজক: ঢাকা উত্তর সিটি কর্পোরেশন, জাতিসংঘের খাদ্য ও কৃষি সংস্থা (এফএও)

ওয়ার্ক ফর এ বেটার বাংলাদেশ ট্রাস্ট

ভেন্যু: ৫ নং ওয়ার্ড কাউন্সিলর কার্যালয়, ঢাকা উত্তর সিটি কর্পোরেশন

বার ও তারিখ: বুধবার, ১৫ সেপ্টেম্বর ২০২১

ক্রমিক নং	নাম	মোবাইল নং	স্বাক্ষর
৬১	শে: রিয়াদ	০১৬৪৬৫৩৬৭৬২	রিয়াদ
৬২	আলাউদ্দিন	০১৭২১৩১৬০৫৬	আলাউদ্দিন
৬৩	শে: মাবিন	০১৪৫২০১৭৪৩১	মাবিন
৬৪	আবিরুল	০১৭৫৭২৭৭২৭২	আবিরুল
৬৫	আব্দুল মিবদা	০১৪৪২৫০৫২৫৭	আব্দুল মিবদা
৬৬	বজ্রুল ইসলাম	০১৭৩০৪০৫৭৬৭	বজ্রুল
৬৭	আব্দুল রহিম	০১৬১৬২৬৬৬৩২	আব্দুল রহিম
৬৮	কামরুজ্জামান	০১৩০৭২৭৩৪৭৫	কামরুজ্জামান
৬৯	ইউনুস	০১৭৪৬৫৪১৫১৭	ইউনুস
৪০	শে: সাহাদাত হোসেন	০১৭৪৭৭৬২১২৭	সাহাদাত
৪১	শে: কাদের	০১৭২০৩২০৫৬৪	কাদের
৪২	মালেক	০১৭৪৭২২০৩৭১	মালেক
৪৬	মিরাজুল	০১৭২৭৪০৫৭৫১	মিরাজুল
৪৪	সুখান্দি	০১৬৭৫৭০৪২১৭	সুখান্দি
৪৫	শে: সুখান্দি	০১৬৪৫৫৫৫৭২৭	সুখান্দি

বিষয়: নিরাপদ ও স্বাস্থ্যসম্মত খাবার বিক্রয় সংক্রান্ত আদ্যম্যান খাদ্য বিক্রেতাদের প্রশিক্ষণ
আয়োজক: ঢাকা উত্তর সিটি কর্পোরেশন, জাতিসংঘের খাদ্য ও কৃষি সংস্থা (এফএও)

ওয়ার্ক ফর এ বেটার বাংলাদেশ ট্রাস্ট

ভেন্যু: ৫ নং ওয়ার্ড কাউন্সিলর কার্যালয়, ঢাকা উত্তর সিটি কর্পোরেশন

বার ও তারিখ: বুধবার, ১৫ সেপ্টেম্বর ২০২১

ক্রমিক নং	নাম	মোবাইল নং	স্বাক্ষর
১৬	হুমায়ুন	০১৭৭৭৭৬১৩৭৪	হুমায়ুন
১৭	মোঃ আব্দুল হেদী	০১৬০১৫৫৫২২১	Parvez
১৮	মোঃ সাকিব	০১৬২৬০৪১৩৩৪	SAKIB
১৯	আঃ রহমান	০১৭৩০৫৫৭৭০৬	আঃ রহমান
২০	দেলোয়ার হোসেন	০১৭১০১৭৩৪৩২	দেলোয়ার
২১	মেলিনা	০১৫০১৫৫৬৫৬৭	মেলিনা
২২	মির্জা	০১৭৩৩৫৩৩১২৫	মির্জা
২৬	মোঃ কামরুজ্জামান	০১৩০৭২৭৩৪৭৫	কামরুজ্জামান
২৪	জামিল	০১৬৪৭০৪৪৫২৫	জামিল
২৫	মেলিনা	০১৬৭৫৪৩৪৩২২	মেলিনা
২৬	মোঃ ইব্রাহিম	০১৭৫৬৩৩০৩২৬	ইব্রাহিম
২৭	নাসির	০১৭৬০৫৭২৬২০	নাসির
২৮	আব্দুল মালিক	০১৭৪৪৪৪৭৪৭০	মালিক
২৯	সাকিব	০১৭৩৭৩১১৬১৪	সাকিব
৩০	মোঃ ইমরান হোসেন	০১৭৬৬৩০৬১০৭	ইমরান

বিষয়: নিরাপদ ও স্বাস্থ্যসম্মত খাবার বিক্রয় সংক্রান্ত ডায়াম্যান খাদ্য বিক্রেতাদের প্রশিক্ষণ
আয়োজক: ঢাকা উত্তর সিটি কর্পোরেশন, জাতিসংঘের খাদ্য ও কৃষি সংস্থা (এফএও)

ওয়ার্ক ফর এ বেটার বাংলাদেশ ট্রাস্ট

ভেন্যু: ৫ নং ওয়ার্ড কাউন্সিলর কার্যালয়, ঢাকা উত্তর সিটি কর্পোরেশন

বার ও তারিখ: বুধবার, ১৫ সেপ্টেম্বর ২০২১

ক্রমিক নং	নাম	মোবাইল নং	স্বাক্ষর
✓ ১	সুজন	০১৭২০৭১৭৭১৫	সুজন
✓ ২	আনিস	০১৭৬০৩০৫৭২৩	ANIG
✓ ৩	ইউনুস	০১৩১৭১৬৫১১৩	স্বাক্ষর: ইউনুস
✓ ৪	মো: সুদপ	০১৭৬৭০৭২৫৭৫	মো: বিদ্য
✓ ৫	মো: সুদপ সুদপ	০১৪৪১১৬১৫৫০	স্বাক্ষর
✓ ৬	মো: আমরান	০১৭১৫২১৭৭৪৪	মো: আমরান
✓ ৭	সুবু	০১৬২৫২৫৫৬২৪	সুবু
✓ ৮	মো: মান্নিকা	০১৭৫৬৫৩৬১৭৩	মো: মান্নিকা
✓ ৯	মো: জাহিদ	০১৭১৪২৪০৫৫০	মো: জাহিদ
✓ ১০	মো: ফাহিমুল	০১৭২১৬৩২৬৩৪	MP FAHIZ
✓ ১১	MP: SIRAZ	০১৬৭৫০২৭৫১৬	MP: SIRAZ
✓ ১২	মো: ইউনুস	০১৭৫২৭৩৪৬৫	স্বাক্ষর
✓ ১৩	জুম্মান	০১৭৫৫৪৪৬৬৬১	JUMMAN
✓ ১৪	আমাদ	০১৭২৪৫৭২৬৭৫	স্বাক্ষর
✓ ১৫	আমোজা হোসেন	০১৭২৭৫১১৭৪৫	মো: মো: আমোজা হোসেন

বিষয়: নিরাপদ ও স্বাস্থ্যসম্মত খাবার বিক্রয় সংক্রান্ত প্রামাণ্য খাদ্য বিক্রেতাদের প্রশিক্ষণ
 আয়োজক: ঢাকা উত্তর সিটি কর্পোরেশন, জাতিসংঘের খাদ্য ও কৃষি সংস্থা (এফএও) ও ওয়ার্ক ফর এ বেটার বাংলাদেশ ট্রাস্ট
 ভেন্যু: ৫ নং ওয়ার্ড কাউন্সিলর কার্যালয়, ঢাকা উত্তর সিটি কর্পোরেশন
 বার ও তারিখ: বুধবার, ১৬ সেপ্টেম্বর ২০২১

স্বাক্ষর শীট

ক্রমিক নং	নাম	মোবাইল নং	স্বাক্ষর
৪৬	শ্রী: জামাল	০১৭৬৬৫০৩৫৫০	জামাল
৪৭	জামাল	০১৭৫১৫৬৫৭৪১	জামাল
৪৮	শ্রী: তাজু	০১৭৭৭৭৬১৬৭৪	তাজু
৪৯	শ্রী: বাচ্চু শেখ	০১৭৭২৪৬০৫৬৬	বাচ্চু
৫০	মকিম হোসেন	০১৭১৫৩১৭৭৫৫	মকিম হোসেন

বিষয়: নিরাপদ ও স্বাস্থ্যসম্মত খাবার বিক্রয় সংক্রান্ত ড্রাম্যামান খাদ্য বিক্রেতাদের প্রশিক্ষণ
 আয়োজক: ঢাকা উত্তর সিটি কর্পোরেশন, জাতিসংঘের খাদ্য ও কৃষি সংস্থা (এফএও) ও ওয়ার্ল্ড ফর এ বেটার বাংলাদেশ ট্রাস্ট
 ভেন্যু: ৫ নং ওয়ার্ড কাউন্সিলর কার্যালয়, ঢাকা উত্তর সিটি কর্পোরেশন
 বার ও তারিখ: বুধবার, ১৬ সেপ্টেম্বর ২০২১

স্বাক্ষর শীট

ক্রমিক নং	নাম	মোবাইল নং	স্বাক্ষর
৩১	আনোয়ার	০১৭২০৭৭৫৬২৫	আনোয়ার
৩২	আলমাম মোস্তা	০১৭৩৫১৪২৩৭০	আ/ন/ম/ম/হু
৩৬	কিনি	০১৭১৫৪২৭২৫৫	কিনি
৩৪	হামিনা	০১৭৫৬৭১৫৭১৫	হামিনা
৩৫	শে: হেলাল	০১৭২৭৭৩১৪৫০	শে: হেলাল
৩৬	আবুন হোসেন	০১৭৪২২৫৫১৪২	আ/ন/হ
৩৭	আবির আল-মোহাম্মদ	০১৭৬৪৭২৭১০৪	আবির
৩৮	মাহবুব	০১৫০৬৬৬৬৫৪৫	মাহবুব
৩৯	বুবেল	০১৭৭৭৪৫৫৪২৬	বুবেল
৪০	মুনতান	০১৫০০২৫৫৫২১	মুনতান
৪১	ইব্রাহিম	০১৭৫৬৫০৩৫৬৪	ইব্রাহিম
৪২	আনোয়ার হোসেন	০১৭৫২৪৭৪৩২২	আনোয়ার
৪৬	কিতাব চৌধুরী	০১৭২৬৪৫৫৬২৭	কিতাব
৪৪	শ্রমব বসু	০১৭০৭০১১৭৫৩	শ্র/ব/ব
৪৫	শে: ইমরান	০১৫৪০৭৪৬০৪০	ইমরান

বিষয়: নিরাপদ ও স্বাস্থ্যসম্মত খাবার বিক্রয় সংক্রান্ত ডায়াম্যান খাদ্য বিক্রেতাদের প্রশিক্ষণ
 আয়োজক: ঢাকা উত্তর সিটি কর্পোরেশন, জাতিসংঘের খাদ্য ও কৃষি সংস্থা (এফএও) ও ওয়ার্ক ফর এ বেটার বাংলাদেশ ট্রাস্ট
 ভেন্যু: ৫ নং ওয়ার্ড কাউন্সিলর কার্যালয়, ঢাকা উত্তর সিটি কর্পোরেশন
 বার ও তারিখ: বুধবার, ১৬ সেপ্টেম্বর ২০২১

স্বাক্ষর শীট

ক্রমিক নং	নাম	মোবাইল নং	স্বাক্ষর
১৬	আরমান	০১৭৫৬৭৫৩৪৬৪	ARMAN
১৭	সিদ্দিক	০১৭১৫২৩০৭১৫	Siddiq
১৮	সম্রাট	০১৪৭৩৭৬৩৫৫২	Samrat
১৯	ইয়াসিন	০১৭৬৩৪৭৭২৫১	Eyasin
২০	আন-আছিন	০১৭৪৫০৫২৭১১৪	শ্রী: আন-আছিন
২১	জমির	০১৭৭০২৫৭২৫৫	জমির
২২	মোহাম্মদ	০১৭২২০১৭৪৫০	শ্রী: মোহাম্মদ
২৩	শ্রী: আলী	০১৭০৪৫৪২০০৬	শ্রী: আলী
২৪	পলাশ সিক্তার	০১৭৪১৫৪৫৫৫২	পলাশ
২৫	শ্রী: মুহাম্মদ	০১৭৭৩৭২৬১৪৭	শ্রী: মুহাম্মদ
২৬	শ্রী: আমলিউদ্দিন	০১৭১৭২৪৬০৫১	শ্রী: আমলিউদ্দিন
২৭	শ্রী: মুহাম্মদ (স্বাক্ষর: বাগ)	০১৪৫৫৭২৬৫৫৩	শ্রী: মুহাম্মদ
২৮	আবদুল	০১৭৬৩৫০১৩৩৩	আবদুল
২৯	আবদুল	০১৭০২৫৬৪৭৬৬	আবদুল
৩০	শ্রী: মোহাম্মদ মুক্তি	০১৭৭৩৫৭৫৩৫৩	শ্রী: মোহাম্মদ

বিষয়: নিরাপদ ও স্বাস্থ্যসম্মত খাবার বিক্রয় সংক্রান্ত ডাম্যমান খাদ্য বিক্রেতাদের প্রশিক্ষণ
 আয়োজক: ঢাকা উত্তর সিটি কর্পোরেশন, জাতিসংঘের খাদ্য ও কৃষি সংস্থা (এফএও) ও ওয়ার্ক ফর এ বেটার বাংলাদেশ ট্রাস্ট
 ভেন্যু: ৫ নং ওয়ার্ড কাউন্সিলর কার্যালয়, ঢাকা উত্তর সিটি কর্পোরেশন
 বার ও তারিখ: বুধবার, ১৬ সেপ্টেম্বর ২০২১

স্বাক্ষর শীট

ক্রমিক নং	নাম	মোবাইল নং	স্বাক্ষর
০১	মো: আজহার	০১৭০৫৫০০৩৮১	আজহার
০২	মো: জাভেদ	০১৬৮৫৬৪৭৭৭	JABED
০৬	মো: হামাদ	০১৭১৭৩৮৭৩৭৭	হামাদ
০৪	মুহাম্মদ হামাদ	"	মুহাম্মদ
০৫	মুহাম্মদ হামাদ	০১৬৮০০৫১৫৭৩	Zafar
০৬	মো: হামিদ হামাদ	০১৭৭৭৭৭৮৭৭৬	হামিদ হামাদ
০৭	মো: আব্দুল কাদের	০১৭০২৫৭২৫৫৬	আব্দুল কাদের
০৮	মুহাম্মদ হামাদ	০১৭২১৭০২১১০	মুহাম্মদ হামাদ
০৯	হামিদ	০১৭১৭৭৮২৭৭২	হামিদ
২০	মো: আব্দুল হামাদ	০১৭৭৭৭৭১৭২৭০	আব্দুল হামাদ
২১	মো: হামিদ	০১৬৭৭৭৭৮০৭২	হামিদ
২২	হামাদ	০১৭৭৭৭৭৭৭৭০৬	হামাদ
২৬	মো: হামিদ হামাদ	০১৭৫২৭৮৩৩০৩	হামিদ হামাদ
২৮	হামাদ	০১৭৭০৫৬৫৫৬২	হামাদ
২৯	মো: হামাদ	০১৭২৭৫৭২৭৩৩	হামাদ

বিষয়: নিরাপদ ও স্বাস্থ্যসম্মত খাবার বিক্রয় সংক্রান্ত ডায়াম্যান খাদ্য বিক্রেতাদের প্রশিক্ষণ
আয়োজক: ঢাকা উত্তর সিটি কর্পোরেশন, জাতিসংঘের খাদ্য ও কৃষি সংস্থা (এফএও)

ওয়ার্ক ফর এ বেটার বাংলাদেশ ট্রাস্ট

ভেন্যু: ৫ নং ওয়ার্ড কাউন্সিলর কার্যালয়, ঢাকা উত্তর সিটি কর্পোরেশন

বার ও তারিখ: বুধবার, ১৫ সেপ্টেম্বর ২০২১

ক্রমিক নং	নাম	মোবাইল নং	স্বাক্ষর
৪৫	আব্দুল আজিজ	০১৭১৭৫১৩৬৫৫	আবজিজ
৪৭	মোঃ ইমদাত হোসেন	০১৭০৫৪১৭৩৩০০	ইমদাত
৪৮	মোঃ মাহিদুল হক	০১৭১৫২৫৬২৭১	মাহিদ
৪৯	মোঃ Rony	০১৬৭১০২৯৩১২	Rony
৫০	ইমরান	০১৫৪০৭৪৬০৪০	ইমরান
৫১			
৫২			
৫৩			
৫৪			
৫৫			
৫৬			
৫৭			
৫৮			
৫৯			
৬০			