



কুমিল্লা বিশ্ববিদ্যালয়

কুমিল্লা-৩৫০৬

ফোন: ০২৩৩৪৪১১১৪৫, মোবাইল: ০১৭৯০-৯৭৭৪৯৭, ই-মেইল: registrar@cou.ac.bd, website: www.cou.ac.bd

স্মারক ক্র:বি/তথ্য ও জন./প্র.বি/২০০৯/৭৯৫

তারিখ: ০৭/০৭/২০২৬ খ্রি.

প্রেস বিজ্ঞপ্তি

কুবিতে ‘ক্যাম্পাস ফুড সেফটি অ্যাওয়ারেনেস’ শীর্ষক সেমিনার অনুষ্ঠিত

কুমিল্লা বিশ্ববিদ্যালয়ে (কুবি) নিরাপদ ও পুষ্টিকর খাদ্য নিশ্চিত করার লক্ষ্যে ‘ক্যাম্পাস ফুড সেফটি অ্যাওয়ারেনেস’ শীর্ষক সেমিনার অনুষ্ঠিত হয়েছে।

মঙ্গলবার (৭ জুলাই) সকাল ১১টায় বিশ্ববিদ্যালয়ের ব্যবসায় শিক্ষা অনুষদের সম্মেলন কক্ষে এ সেমিনার অনুষ্ঠিত হয়।

সেমিনারে প্রধান অতিথি হিসেবে উপস্থিত ছিলেন বিশ্ববিদ্যালয়ের মাননীয় উপাচার্য অধ্যাপক ড. এম এম শরীফুল করীম। বিশেষ অতিথি হিসেবে উপস্থিত ছিলেন মাননীয় ট্রেজারার অধ্যাপক ড. মোহাম্মদ সোলায়মান। কী-নোট স্পিকার হিসেবে ছিলেন বাংলাদেশ খাদ্য নিরাপত্তা কর্তৃপক্ষের সদস্য অধ্যাপক ড. মোহাম্মদ শোয়েব। আলোচক হিসেবে উপস্থিত ছিলেন কুমিল্লা সিভিল সার্জন কার্যালয়ের সিনিয়র স্বাস্থ্য শিক্ষা কর্মকর্তা মোহাম্মদ ফিরোজ আল মামুন এবং কুমিল্লা বিশ্ববিদ্যালয় মেডিকেল সেন্টারের ডেপুটি চিফ মেডিকেল অফিসার ডাঃ মাহমুদুল হাছান খান। সেমিনারে সভাপতিত্ব করেন অর্থনীতি বিভাগের অধ্যাপক ড. মুহ. আমিনুল ইসলাম আকন্দ।

সেমিনারে বিশ্ববিদ্যালয়ের বিভিন্ন অনুষদের ডিন, হল প্রভোস্ট, শিক্ষক, কর্মকর্তা, কর্মচারী, মেডিকেল সেন্টারের চিকিৎসক, আবাসিক হলের ডাইনিং ও ক্যান্টিন ব্যবস্থাপনার সঙ্গে সংশ্লিষ্ট ব্যক্তিবর্গ এবং শিক্ষার্থীরা অংশগ্রহণ করেন।

প্রধান অতিথির বক্তব্যে মাননীয় উপাচার্য অধ্যাপক ড. এম এম শরীফুল করীম বলেন, ‘ক্যাম্পাসে নিরাপদ ও পুষ্টিকর খাবার নিশ্চিত করতে একটি সমন্বিত কাঠামো তৈরি করা হয়েছে। নিয়মিত ক্যান্টিন ও ডাইনিং পরিদর্শনের জন্য বিশেষ পর্যবেক্ষক দল গঠন করা হবে। একই সঙ্গে শিক্ষার্থীদের মেন্স ও ক্যাম্পাসের বাইরের খাদ্যব্যবস্থাও পর্যায়ক্রমে তদারকি আওতায় আনা হবে।’

মাননীয় ট্রেজারার অধ্যাপক ড. মোহাম্মদ সোলায়মান বলেন, ‘বিশ্ববিদ্যালয়ে নিরাপদ খাদ্য নিশ্চিত করতে ফুড সেফটি নীতিমালা প্রণয়নের কাজ চলেছে। পাশাপাশি বিক্রেতাদের প্রশিক্ষণ, সঠিক খাদ্য সংরক্ষণ, নিরাপদ পানি নিশ্চিতকরণ এবং স্থায়ী ফুড সেফটি কমিটি গঠনের মাধ্যমে নিয়মিত তদারকির উদ্যোগ নেওয়া হবে।’

কী-নোট স্পিকার অধ্যাপক ড. মোহাম্মদ শোয়েব বলেন, ‘নিরাপদ খাদ্য নিশ্চিত করতে উৎপাদন থেকে পরিবেশন পর্যন্ত প্রতিটি ধাপে সতর্কতা জরুরি। খাদ্যে ভেজাল, দূষণ, ভুল সংরক্ষণ ও অপরিচ্ছন্ন পরিবেশ স্বাস্থ্যঝুঁকি তৈরি করে। তাই ব্যক্তিগত পরিচ্ছন্নতা, সঠিক খাদ্য সংরক্ষণ ও নিরাপদ খাদ্য ব্যবহারের বিষয়ে সবাইকে সচেতন হতে হবে।’

সভাপতির বক্তব্যে অধ্যাপক ড. মুহ. আমিনুল ইসলাম আকন্দ বলেন, ‘শিক্ষার্থী, হল প্রশাসন, খাদ্য প্রস্তুতকারী, চিকিৎসক ও বিশ্ববিদ্যালয় প্রশাসনের সমন্বিত প্রচেষ্টার মাধ্যমেই নিরাপদ খাদ্যব্যবস্থা গড়ে তোলা সম্ভব।’ তিনি শিক্ষার্থীদের শুধু সমস্যা চিহ্নিত করার মধ্যে সীমাবদ্ধ না থেকে সমাধান প্রক্রিয়ায় সক্রিয়ভাবে সম্পৃক্ত হওয়ার আহ্বান জানান।

সেমিনারে অংশগ্রহণকারী শিক্ষার্থীরা আবাসিক হলের খাদ্যব্যবস্থাপনা, খাদ্যের গুণগত মান, পরিবেশ, পরিচ্ছন্নতা ও সার্বিক সেবার বিষয়ে নিজেদের মতামত তুলে ধরেন। এ সময় বক্তারা শিক্ষার্থীদের মতামতকে গুরুত্ব দিয়ে নিরাপদ খাদ্য নিশ্চিত করতে প্রশাসন, হল কর্তৃপক্ষ, খাদ্য প্রস্তুতকারী, সরবরাহকারী এবং শিক্ষার্থীদের সমন্বিত অংশগ্রহণের ওপর গুরুত্বারোপ করেন। পাশাপাশি ক্যাম্পাসে নিরাপদ, স্বাস্থ্যসম্মত ও শিক্ষার্থীবান্ধব খাদ্য পরিবেশ গড়ে তুলতে ধারাবাহিক মনিটরিং, সচেতনতা বৃদ্ধি এবং কার্যকর উদ্যোগ বাস্তবায়নের প্রত্যয় ব্যক্ত করা হয়।

(মোহাম্মদ এমদাদুল হক)

ডেপুটি রেজিস্ট্রার

কুমিল্লা বিশ্ববিদ্যালয়, কুমিল্লা

অনুলিপি:

১. পিএস টু ভিসি (উপাচার্য মহোদয়ের সদয় অবগতির জন্য), কুবি।
২. পিএস টু প্রো-ভিসি (উপ-উপাচার্য মহোদয়ের সদয় অবগতির জন্য), কুবি।
৩. পিএ টু ট্রেজারার (ট্রেজারার মহোদয়ের সদয় অবগতির জন্য), কুবি।
৪. সংশ্লিষ্ট নথি।