

(কৃষিবিপণন আইন-২০১৮, কৃষিপণ্যের বাজারদর, কৃষিপণ্য নির্বিঘ্নে চলাচল ও বিপণন বিষয়ক প্রচার:**

•কৃষি বিপণন আইন- ২০১৮, ৬৪ জেলার কৃষি পণ্যের বাজারদরসহ বিপণন সংক্রান্ত গুরুত্বপূর্ণ তথ্য কৃষি বিপণন অধিদপ্তরের ওয়েবসাইট www.dam.gov.bd ডিজিট করে জানতে পারবেন।

•কৃষি পণ্য নির্বিঘ্নে চলাচলে বাধা সৃষ্টি হলে আপনি সংশ্লিষ্ট উপজেলা জেলা কৃষি বিপণন অধিদপ্তর (উপজেলা কৃষি বিপণন কর্মকর্তার কার্যালয়, কৃষি বিপণন অধিদপ্তর, মিম টাওয়ার দ্বিতীয় তলা, রাজগঞ্জ রোড, মণিরামপুর, যশোর।) এবং মোবাইল ০১৭১৪-৫১৮২৪১ নম্বরে এবং সংশ্লিষ্ট পুলিশ বিভাগে যোগাযোগ করতে পারেন।

* কৃষিপণ্য ও কৃষি উপকরণের ব্যবসায়ীগণ কৃষি বিপণন আইন-২০১৮ মোতাবেক লাইসেন্স গ্রহণ করে ব্যবসাকার্য পরিচালনা করুন।
বিধি মোতাবেক মার্কেট চার্জ/আড়তদারী গ্রহণ, প্রদান ও মানসম্মত ওজন ব্যবহার করুন।

•কৃষি বিপণন আইন ২০১৮ মোতাবেক কৃষি উপকরণ ও কৃষি পণ্যের পাইকারী ও খুচরা বিক্রয় মূল্য প্রকাশ্যে স্থানে বা মোড়কে বা জন সাধারণের দৃষ্টিগোচর হয় এমন স্থানে প্রদর্শন করুন।

•কৃষি বিপণন আইন-২০১৮ মোতাবেক কৃষি পণ্যের মোড়কে পণ্যের পুষ্টিমান ও উপাদানের শতকরা হার, উৎপাদন ও মেয়াদ উত্তীর্ণের তারিখ এবং সর্বোচ্চ বিক্রয় মূল্য উল্লেখ করুন।

•কৃষি বিপণন আইন ২০১৮ মোতাবেক সকল কৃষি পণ্যের ব্যবসায়ীগণ ক্রয়কৃত পণ্যের মূল রশিদ দোকানে বাবাবসা প্রতিষ্ঠানে সংরক্ষণ করুন।

*মনে রাখবেন আপনি হয়ত একটি পণ্য উৎপাদন বা বিপণন করে থাকেন কিন্তু আপনি বহুবিধ পণ্য ব্যবহার বা ভোগ করে থাকেন, অর্থাৎ আমি আপনি আমরা সকলে প্রত্যক্ষ ও পরোক্ষভাবে ভোক্তা, সুতরাং কৃষক ও ভোক্তার স্বার্থ সুরক্ষায় কাজ করবেন।

•পণ্যের কৃত্রিম সংকট সৃষ্টি থেকে বিরত থাকুন।

কৃষক এবং ব্যবসায়ীগণ নিম্নের পদ্ধতি গুলো অনুসরণ করে পণ্য উৎপাদন ও বিপণন করবেন:

১। কৃষি পণ্য দক্ষতার সাথে বিপণন করুন।

২। কৃষিপণ্য মাঠেই সাটিং, গ্রেডিং, প্যাকিং করুন, এতে আপনার খরচ কম হবে।

৩। উৎপাদনকারী যথাসম্ভব সরাসরি ক্রেতা/ভোক্তার কাছে পণ্য বিক্রি করুন।

৪। খরচ বাঁচাতে ও অধিক সুবিধা পেতে কৃষিপণ্য দল ভিত্তিতে বাজারজাত করুন।

৫। কৃষক বিপণন দল গঠন করুন, মনে রাখবেন উৎপাদনের পর সুসংগঠিত বিপণন চাষীর মুখে হাসির জাগরণ।

৬। কৃষি পণ্য বিপণনে অনৈতিক কার্য থেকে বিরত থাকুন।

৭। বিপণন ব্যবস্থা নিশ্চিত করে ফসল উৎপাদন করুন।

৮। মানসম্মত কৃষিপণ্য বিক্রি করুন, অধিক লাভবান হউন, গোবর কম্পোস্ট সবুজ সারে ফলন বাড়ে অধিকহারে।

৯। মানব স্বাস্থ্য ঝুঁকির আশংকা থাকে এমন কোন পণ্য বিপণন করবেন না।

১০। বিষমুক্ত সবজি ও ফল বেশি করে উৎপাদন ও বিপণন করুন।

১১। ভোক্তা আপনার ক্রেতা, তাদের সুস্বাস্থ্য বজায় রাখার জন্য সবজি, ফল ও মাছে প্রিজারভেটিভ ব্যবহার বন্ধ করুন।

১২। শস্যক্ষেতে পরিমিত কীটনাশক ব্যবহার করুন এবং ব্যবহারের অন্তত ৭-১০ দিন পর তা কর্তন ও বিক্রয় করুন।

১৩। শুধু উৎপাদন নয় নিজেই কৃষি ব্যবসায় সম্পৃক্ত করুন।

১৪। টেকসই সমস্ত ব্যবসা বন্ধুত্বের উপর টিকে থাকে।

১৫। সঠিক পদ্ধতিতে পশু জবাই, চামড়া ছাড়ানো, শুকানো ও সংরক্ষনের ব্যবস্থা গ্রহণ করুন।

১৬। পরিকল্পিত ও উন্নত বিপণন ব্যবস্থায় নিশ্চিত করতে পারে কৃষক ও ভোক্তার ন্যায্য অধিকার।

১৭। প্লাস্টিক ফুল কিনবো না, পরিবেশদূষণ করবো না। প্লাস্টিক ফুল আমদানী না করি দেশের টাকা দেশে রাখি।

১৮। মনে রাখবেন অপরের সমস্যার সমাধান করলে নিজের সমস্যা কেটে যায়।

প্রচারে-

(ড্যামের লোগ) উপজেলা কৃষি বিপণন কর্মকর্তার কার্যালয়

কৃষি বিপণন অধিদপ্তর, মণিরামপুর, যশোর।

খাদ্যে ক্ষতিকারক ফরমালিন ও কার্বাইড

মাছ, শাক-সবজিসহ বিভিন্ন খাদ্যের দীর্ঘস্থায়ী সংরক্ষণ ও কৃত্রিমভাবে অপরিপক্ক ফলমূল পাকাতে কিছু অসাধু ব্যবসায়ী ব্যবহার করছেন অতিমাত্রায় ফরমালিন ও কার্বাইড যা মানবদেহের জন্য অত্যন্ত ক্ষতিকর। বাংলাদেশে প্রতি বছর প্রায় ৪৫ লক্ষ লোক খাদ্যে বিষক্রিয়ায় আতঙ্কিত হয়ে বিভিন্ন জটিল রোগে ভুগছে এবং মৃত্যুবরণও করছে। শুধুমাত্র অধিক মুনাফা অর্জনের জন্য খাদ্যদ্রব্যে প্রাণঘাতী ফরমালিন বা কার্বাইডের ব্যবহার নিতান্তই অমানবিক কাজ। এ যেন নীরবে গণহত্যা। তাই খাদ্যদ্রব্যে বিষাক্ত এ রাসায়নিক পদার্থের প্রয়োগ রোধে জনসচেতনতাসহ প্রতিরোধ গড়ে তুলতে হবে।

ফরমালিন ও কার্বাইডের প্রভাব

- ফরমালিন ও কার্বাইডযুক্ত খাবার গ্রহণের ফলে-
- ফুসফুসের কার্যক্ষমতা নষ্ট হতে পারে।
- শ্বাসকষ্ট, অ্যাজমা, ক্ষুদা মন্দা, ডায়রিয়া, চর্মরোগের সৃষ্টি হয়।
- হার্ট, কিডনী আক্রান্তসহ আলসার, লিভার সিরোসিস এমনকি মরণব্যাপী ক্যান্সারও হতে পারে।
চোখের জ্বালাপোড়াসহ অন্ধত্বের শিকার হতে পারে।
- গর্ভবতী মায়েদের ক্ষেত্রেও মারাত্মক ঝুঁকি তৈরী করে বিকলাঙ্গ শিশুর জন্ম হতে পারে।

খাদ্যে ফরমালিন চেনার উপায়

- সাধারণত: ফরমালিনযুক্ত খাদ্যদ্রব্যের উপর মাছি বসে না।
- স্বাভাবিক পরিবেশে খাদ্যদ্রব্য ও ফলমূল দীর্ঘদিন রাখার পরোও পঁচে না
- খাদ্যদ্রব্য ও ফলমূলের স্বাভাবিক গন্ধ ও স্বাদ থাকে না।
- ফরমালিন প্রয়োগকৃত আপেল কাটার পর খন্ডিত অংশ লাল হবে না।
- ফলের পুষ্টি উপাদান নষ্ট হয় এবং ফুড ভ্যালু থাকে না।

ফরমালিনের প্রভাব কমানোর উপায়

- **মাছ:** লবণাক্ত পানিতে ফরমালিনযুক্ত মাছ ১ ঘন্টা ভিজিয়ে রাখলে ৯০ ভাগ পর্যন্ত ফরমালিন কমে যায়।
- **ভিনেগার (সিরকা)** মিশ্রিত পানিতে ফরমালিনযুক্ত মাছ ৩০ মিনিট ভিজিয়ে রাখলে ১০০ ভাগ পর্যন্ত ফরমালিন দূর হতে পারে।
- **ফলমূল ও শাক-সবজি:** ১ লিটার পানিতে এক কাপ ভিনেগার (সিরকা) মিশিয়ে ফলমূল ও শাক-সবজি কমপক্ষে ১৫ মিনিট ভিজিয়ে রাখলে ফরমালিন সহ বিষাক্তদ্রব্য ৬০-৭০% কমে যেতে পারে।
- পরীক্ষায় দেখা যায় আপেলের উপরের শক্ত অংশ কেটে ফেললে ৮৫%, মাল্টার ৫০%, এবং কমলার ৭১%, ফরমালিন হাস পায়।

কার্বাইড দিয়ে পাকানো ফল চেনার উপায়

- টমেটো, আম, পেঁপে ইত্যাদি ফলকে কৃত্রিমভাবে পাকানো হলে ফলের ত্বক অতি উজ্জ্বল রং ধারণ করে থাকে।
- কলার ক্ষেত্রে ফলের ত্বক হলুদ বর্ণের থাকলেও বোটার অংশ গাঢ় সবুজ রংয়ের থাকে।
- টমেটোর ত্বকের রং সমানভাবে লাল হলে এবং আম ও পেঁপে কমলালেবুর রং এর মত হলে বুঝতে হবে এসব ফল কার্বাইড দিয়ে পাকানো হয়েছে।

সাবধানতা অবলম্বন

- রান্নার আগে মাছ, শাক-সবজি এবং খাওয়ার আগে খুব ভালো করে ফল কিছুক্ষণ পানিতে ভিজিয়ে রেখে ভালমত ধুয়ে রান্না করা অথবা সরাসরি খাওয়া যেতে পারে।
- গাছের ফল গাছে পাকতে দিতে হবে।
- ফলের ভরা মৌসুমের আগে ফল কেনা থেকে বিরত থাকতে হবে।
- বিদেশী ফল ক্রয়ের অভ্যাস পরিহার করে দেশী ফল ক্রয় করুন। এতে কম দামে ফরমালিনমুক্ত পণ্য কেনা সহজ হবে এবং দেশের কৃষক ন্যায্য মূল্য পাবে।

প্রচারে-

(ড্যামের লোগ) উপজেলা কৃষি বিপণন কর্মকর্তার কার্যালয়

কৃষি বিপণন অধিদপ্তর, মণিরামপুর, যশোর।

