

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার
কৃষি বিপণন অধিদপ্তর
খামারবাড়ি, ফার্মগেট
ঢাকা-১২১৫

স্মারক নং-১২.০২.০০০০.০০২.১৬.২৪৬.১২-৫৭৫(৭৪)

তারিখ : ২০- ০৯- ২০১৫

বিষয়ঃ মাননীয় প্রধান মন্ত্রী কর্তৃক অনুমোদিত মন্ত্রী পরিষদ বিভাগের প্রস্তাব বাস্তবায়ন প্রসংশে

উপর্যুক্ত বিষয়ের প্রেক্ষিতে জানানো যাচ্ছে যে, এপ্রিল/২০১৫ মাসের দ্বিতীয় পর্বের পাক্ষিক গোপনীয় প্রতিবেদনে মন্ত্রিপরিষদ বিভাগের নিয়োক্ত প্রস্তাব মাননীয় প্রধানমন্ত্রী সদয় অনুমোদন করেছেন।

" মাছ, সবজি এবং ফলে ফরমালিন ও কীটনাশক ব্যবহারের কারণে মানুষ বিভিন্ন ধরনের জটিল রোগে আক্রান্ত হচ্ছে। এসব দ্রব্যের উৎপাদক থেকে খুচরা বিক্রেতা পর্যন্ত কোন পর্যায়েই যাতে কেউ ক্ষতিকর রাসায়নিক উপাদান প্রয়োগ করতে না পারে, সে লক্ষ্যে প্রয়োজনীয় ব্যবস্থা গ্রহণের জন্য সংশ্লিষ্ট সকল কর্তৃপক্ষকে নির্দেশনা প্রদান করা যেতে পারে।"

২। উক্ত নির্দেশনার আলোকে মাছ, সবজি এবং ফলে উৎপাদক থেকে খুচরা বিক্রেতা পর্যন্ত ক্ষতিকর ফরমালিন ও কার্বাইডের ব্যবহার রোধে জনসচেতনতা সৃষ্টির লক্ষ্যে কৃষি বিপণন অধিদপ্তর কর্তৃক প্রচারণামূলক কার্যক্রমের অংশ হিসেবে লিফলেট মুদ্রন পূর্বক বিতরণের ব্যবস্থা নেয়া হয়েছে। এই সকল লিফলেট সর্বসাধারণসহ কৃষিপণ্যের উৎপাদক ও ব্যবসায়ী, ভোক্তা, স্কুল কলেজের ছাত্র-ছাত্রীদের মাঝে বিতরণের লক্ষ্যে মুদ্রিত লিফলেট প্রেরণ করা হলো।

৩। এছাড়াও প্রচারণার অংশ হিসাবে জেলার গুরুত্বপূর্ণ বাজারসমূহে প্যানা বোর্ডের মাধ্যমে একই তথ্য সম্বলিত লিফলেটটি বিজ্ঞপ্তি আকারে প্রদর্শন করা হলে সুফল আরো বৃদ্ধি পাবে। ফলে প্রেরিত লিফলেটটি ২' X ৩' সাইজের প্যানায় প্রিন্ট করে গুরুত্বপূর্ণ বাজারসমূহে ডিসপ্লে বোর্ডে প্রদর্শনের ব্যবস্থা গ্রহণের জন্য নির্দেশনা প্রদান করা হলো।

বর্ণিতাবস্থায়, মন্ত্রী পরিষদ বিভাগের প্রস্তাব বাস্তবায়নের লক্ষ্যে প্রেরিত লিফলেট নির্দেশনা অনুযায়ী বিতরণ এবং প্যানা বোর্ড প্রস্তুত পূর্বক জেলার গুরুত্বপূর্ণ বাজারসমূহে সর্বসাধারণের দৃষ্টিগোচর হয় এমন স্থানে স্থাপনের জন্য অনুরোধ করা হলো।

সংযুক্তঃ

০১। লিফলেটঃ ১২৫ কপি।

০২। প্যানা বোর্ডের নমুনাঃ ১ কপি।

(মোঃ মাহবুব আহমেদ)

যুগ্ম-সচিব

ও

পরিচালক

ফোনঃ ৯১১৪৩১০

e-mail: director@dam.gov.bd

কার্যার্থে বিতরণঃ

১। জেলা বাজার কর্মকর্তা/জেলা বাজার অনুসন্ধানকারী, কৃষি বিপণন অধিদপ্তর,

জ্ঞাতার্থে অনুলিপিঃ

১। উপ-পরিচালক, কৃষি বিপণন অধিদপ্তর, ঢাকা/চট্টগ্রাম/রাজশাহী/খুলনা বিভাগ।

(তীর নিয়ন্ত্রণাধীন জেলাসমূহে প্যানা বোর্ড স্থাপন নিশ্চিতকরণের অনুরোধ করা হলো)

২। ফোকাল পয়েন্ট কর্মকর্তা, আইসিটি সেল, কৃষি বিপণন অধিদপ্তর, প্রধান কার্যালয়, ঢাকা।

(পত্র ও লিফলেটটি অধিদপ্তরের ওয়েব সাইটে প্রকাশ করার জন্য অনুরোধ করা হলো)

খাদ্যে ক্ষতিকারক ফরমালিন ও কার্বাইড

মাছ, শাক-সবজিসহ বিভিন্ন খাদ্যের দীর্ঘস্থায়ী সংরক্ষণ ও কৃত্রিমভাবে অপরিপক্ব 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 আক্রান্ত হয়ে বিভিন্ন জটিল রোগে ভুগছে এবং মৃত্যুবরণও করছে। শুধুমাত্র অধিক মুনাফা অর্জনের জন্য খাদ্যে প্রাণঘাতী ফরমালিন বা কার্বাইডের ব্যবহার নিতান্তই অমানবিক কাজ। এ যেন নিরবে গণহত্যা। তাই খাদ্যে 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, ক্ষুধা মন্দা, ডায়রিয়া, চর্মরোগের সৃষ্টি হয়।
- ⇒ হার্ট, কিডনি আক্রান্তসহ আলসার, লিভার সিরোসিস এমনকি মরণব্যাদি ক্যান্সারও হতে পারে।
- ⇒ চোখের জ্বালাপোড়াসহ অন্ধত্বের শিকার হতে পারে।
- ⇒ গর্ভবতী মায়েদের ক্ষেত্রেও মারাত্মক ঝুঁকি তৈরি করে বিকলাঙ্গ শিশুর জন্ম হতে পারে।

খাদ্যে ফরমালিন চেনার উপায়

- ⇒ সাধারণতঃ ফরমালিনযুক্ত খাদ্যেব্যবহার উপর মাছি বসে না।
- ⇒ স্বাভাবিক পরিবেশে খাদ্যেব্যবহার ও ফলমূল দীর্ঘদিন রাখার পরও পঁচে না।
- ⇒ খাদ্যেব্যবহার 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 : লবনাক্ত পানিতে ফরমালিন যুক্ত 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 ফরমালিনসহ বিষাক্ত দ্রব্য ৬০-৭০% কমে যেতে পারে।
- ⇒ পরীক্ষায় দেখা যায় আপেলের উপরের শক্ত অংশ কেটে ফেললে ৮৫%, মাল্টার ৫০% এবং কমলা ৭১% ফরমালিন হ্রাস 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 গাড়া সবুজ রংয়ের হয়ে থাকে।
- ⇒ টমেটোর ত্বকের রং সমানভাবে লাল হলে এবং আম ও পেঁপে কমলালেবুর রং এর মত হলে বুঝতে হবে এসব ফল কার্বাইড দিয়ে কৃত্রিমভাবে 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।

বিষমুক্ত খাদ্য উৎপাদন ও বিপণন করুন, নিজে সুস্থ থাকুন এবং অপরকে সুস্থ রাখুন।



কৃষি বিপণন অধিদপ্তর

খামারবাড়ি, ফার্মগেট, ঢাকা-১২১৫।

ফোনঃ ০২-৯১১৪৩১০, ফ্যাক্সঃ +৮৮-০২-৯১৩৯৩৮৫

web : www.dam.gov.bd